



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ **Αρ. Φύλλου 201**

27 Αυγούστου 1996

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 291

Υγειονομικοί όροι για την παραγωγή και εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών, σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 1 παρ. 1, 2, 3 και 4 του Ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του Κοινοτικού δικαίου» (Α' 34) όπως η παράγρ. 1 έχει τροποποιηθεί με την διάταξη του άρθρου 6 παρ. 1 του Ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Α' 70).

β) Του άρθρου 20 του Ν. 248/1914 «περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (Α' 110), το οποίο έχει προστεθεί με το άρθρο μόνο του Α.Ν. της 23/24 Ιανουαρίου 1936 (Α' 47).

γ) Του άρθρου 29Α του Ν. 1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα» (Α' 137), το οποίο έχει προστεθεί με το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (Α' 154).

2. Την Α.Π. 279972/1996 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Αλέξανδρο Μπαλτά και Απόστολο Φωτιάδη» (Β' 95).

3. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

4. Την 193/1996 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικές διατάξεις

Άρθρο 1

(άρθρο 1 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας 92/116/ΕΟΚ)

Σκοπός του παρόντος διατάγματος είναι η προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 92/116/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 1992 για την τροποποίηση και την ενημέρωση της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπού κρέατος πουλερικών (Ε.Ε.L.62/93).

Το παρόν διάταγμα καθορίζει τους υγειονομικούς όρους που εφαρμόζονται στην παραγωγή και την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών.

Το παρόν διάταγμα δεν εφαρμόζεται στον τεμαχισμό και την αποθήκευση νωπού κρέατος πουλερικών στα καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε αίθουσες δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η συντήρηση πραγματοποιούνται αποκλειστικά για την άμεση πώληση στον καταναλωτή. Οι προαναφερόμενες ενέργειες εξακολουθούν να υπόκεινται στους υγειονομικούς ελέγχους που απαιτούν οι διατάξεις οι σχετικές με το λιανικό εμπόριο.

Άρθρο 2

(άρθρο 2 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας 92/116/ΕΟΚ)

Α. Για τους σκοπούς του παρόντος Δ/τος ισχύουν οι εξής ορισμοί:

α) «παρτίδα»: η ποσότητα προϊόντος με βάση το κρέας που καλύπτεται από το ίδιο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή πιστοποιητικό καταλληλότητας,

β) Πρώτη συσκευασία»: η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων με βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης, που προορίζονται, μετά την επεξεργασία τους για ανθρώπινη κατανάλωση ή για την παρασκευή άλλων τροφίμων, με τη χρησιμοποίηση πρώτου
καλύμματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και αυτό το πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης.

γ) «δεύτερη συσκευασία»: η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός περιέκτη ενός ή περισσοτέρων προϊόντων με βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης, που προορίζονται, μετά την επεξεργασία τους, για ανθρώπινη κατανάλωση ή για την παρασκευή άλλων τροφίμων, που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και αυτός ο περιέκτης,

δ) "μονάδα ανασυσκευασίας" : εργαστήριο ή αποθήκη όπου πραγματοποιείται η συγκέντρωση ή και η ανασυσκευασία προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά,

ε) "διάθεση στην αγορά" : η κατοχή ή η έκθεση προς πώληση, η προσφορά για πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή διάθεσης στην αγορά εντός της Κοινότητος, εκτός από τη λιανική πώληση,

στ) "αρμόδια αρχή" : η κεντρική αρχή ενός κράτους μέλους που είναι αρμόδια για τη διεξαγωγή των κτηνιατρικών ελέγχων ή οποιαδήποτε αρχή στην οποία η κεντρική αρχή έχει μεταβιβάσει αυτή την αρμοδιότητα.

Β. Επιπλέον νοούνται ως :

1. "κρέας πουλερικών" : όλα τα μέρη που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία προέρχονται από κατοικίδια πουλερικά των εξής ειδών : κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες και χήνες,

2. "νωπό κρέας πουλερικών" : το κρέας πουλερικών, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο υπό κενό ή εντός ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, το οποίο προκειμένου να διατηρηθεί, δεν έχει υποβληθεί σε καμία άλλη επεξεργασία εκτός από την ψύξη,

3. "σφάγιο" : ολόκληρο το σώμα ενός πουλερικού που αναφέρεται στη περίπτωση 1 μετά την αφαίμαξη, το μάδημα και τον εκσπλαχνισμό. Η αφαίρεση της καρδιάς, του συκωτιού, των πνευμόνων, του στομάχου, του προλόβου και των νεφρών καθώς και η αποκοπή των ποδιών στο ύψος του ταρσού και η αποκοπή του κεφαλιού, του οισοφάγου και της τραχείας παραμένουν προαιρετικές,

4. "τμήματα σφαγίων" : τα τμήματα του σφαγίου όπως αυτό ορίζεται στην περίπτωση 3,

5. "παραπροϊόντα" : το νωπό κρέας πουλερικών εκτός από το κρέας του σφαγίου όπως ορίζεται στην περίπτ.3, έστω και εάν παραμένει φυσιολογικά συνδεδεμένο με το σφάγιο, καθώς και το κεφάλι και τα πόδια, εφόσον προσφέρονται αποκομμένα από το σφάγιο,

6. "εντόσθια" : τα παραπροϊόντα της θωρακικής και της κοιλιακής κοιλότητας καθώς και της κοιλότητας της λεκάνης, συμπεριλαμβανομένης, ενδεχομένως της τραχείας, του οισοφάγου και του προλόβου,

7. "επίσημος κτηνίατρος" : ο κτηνίατρος, δημόσιος υπάλληλος, που ορίζεται από την αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας,

8. "βοηθός" : ένα πρόσωπο το οποίο ορίζεται επίσημα από τη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 για να επικουρεί τον επίσημο κτηνίατρο,

9. "υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή" : η επιθεώρηση των ζώντων πουλερικών που πραγματοποιείται σύμφωνα με το Παράρτημα I Κεφάλαιο VI,

10. "υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή" : η επιθεώρηση πουλερικών που έχουν θανατωθεί στο σφαγείο, η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με το Παράρτημα I Κεφάλαιο VIII,

11. "μεταφορικά μέσα" : τα μεταφορικά μέρη των αυτοκινήτων, των σιδηροδρομικών οχημάτων και των αεροσκαφών καθώς και το κύτος των πλοίων ή τα εμπορευματοκιβώτια για τη χερσαία, τη θαλάσσια ή την αεροπορική μεταφορά,

12. "εγκατάσταση" : ένα εγκεκριμένο σφαγείο, ένα εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, μια εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη ή μια εγκεκριμένη μονάδα ανασυσκευασίας ή ένα συγκρότημα που περιλαμβάνει διάφορες τέτοιες εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II
Διατάξεις για την παραγωγή

'Αρθρο 3
(άρθρο 3 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

I. Το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις :

Α. Τα σφάγια ή τα παραπροϊόντα πρέπει :

α) να προέρχονται από ζώο, το οποίο έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή, σύμφωνα με το Παράρτημα I Κεφάλαιο VI και το οποίο, μετά την επιθεώρηση αυτή, κρίθηκε κατάλληλο προς σφαγή για την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών,

β) να προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο, το οποίο υπόκειται σε αυτοέλεγχο σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 και σε έλεγχο από την αρμόδια νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή, σύμφωνα με το άρθρο 8,

γ) να έχουν υποβληθεί σε χειρισμούς υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το Παράρτημα I Κεφάλαιο VII,

δ) να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή, σύμφωνα με το Παράρτημα I Κεφάλαιο VIII και να μην έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το Παράρτημα I Κεφάλαιο IX,

ε) να φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα προς το Παράρτημα I Κεφάλαιο XII. Η σήμανση αυτή δεν είναι αναγκαία για τα σφάγια που θα τεμαχισθούν στην ίδια εγκατάσταση,

στ) έπειτα από την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, να υφίστανται χειρισμούς σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Κεφάλαιο VII σημείο 46 και να συντηρούνται σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Κεφάλαιο XIII υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής,

ζ) να συσκευάζονται κατάλληλα σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Κεφάλαιο XIV όταν χρησιμοποιείται προστατευτικό περιτύλιγμα, το περιτύλιγμα αυτό πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του ιδίου Κεφαλαίου,

η) να μεταφέρονται σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Κεφάλαιο XV,

θ) να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους :

- είτε από ένα εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο πρέπει :
  - να φέρει, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο παράρτημα Ι Κεφάλαιο XII σημείο 66, κωδικό αριθμό ο οποίος επιτρέπει την αναγνώριση της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο της εγκατάστασης καταγωγής, καθώς και του επισημου κτηνιάτρου ο οποίος ήταν υπεύθυνος για την υγειονομική επιθεώρηση την ημέρα της παραγωγής του κρέατος,
  - να διατηρείται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος, προκειμένου να υποβληθεί, όταν ζητείται, στη αρμόδια νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή,

- είτε από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που περιλαμβάνεται στο Παράρτημα VI, αν πρόκειται για το νωπό κρέας πουλερικών αναφερόμενο στο άρθρο 2 που προέρχεται από σφαγείο, το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό, για λόγους υγειονομικού ελέγχου ή για νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος αλλά πρόκειται να διαμετακομισθεί με σφραγισμένο μεταφορικό μέσο μέσω τρίτης χώρας.

Β.Ι. Τα τμήματα σφαγίων ή το αποστεωμένο κρέας πρέπει :

α) να έχουν τεμαχισθεί ή και αποστεωθεί σε εργαστήριο τεμαχισμού εγκεκριμένο και ελεγχόμενο σύμφωνα με το άρθρο 6,

β) να έχουν τεμαχισθεί και ληφθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Παραρτήματος Ι Κεφάλαιο VII και να προέρχονται :

- είτε από ζώα που έχουν θανατωθεί εντός της Κοινότητας και που ανταποκρίνονται στις διατάξεις του σημείου Α του παρόντος άρθρου,

- είτε από σφάγια πουλερικών τα οποία εισάγονται από τρίτες χώρες σύμφωνα με το Κεφάλαιο III και έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που προβλέπονται στο Μέρος Γ του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179),

γ) να έχουν ελεγχθεί όπως προβλέπεται στο άρθρο 8 παράγραφος 1 περίπτωση β) σημείο ii,

δ) να πληρούν τους όρους του σημείου Α περιπτώσεις γ),η) και θ) του παρόντος άρθρου,

ε) να έχουν συσκευασθεί σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία ή να έχουν επισημανθεί σύμφωνα με το σημείο Α περιπτώσεις ε) και ζ) του παρόντος άρθρου επιτόπου ή σε μονάδες ανασυσκευασίας, ειδικά εγκεκριμένες από την αρμόδια νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή για τον σκοπό αυτό,

στ) να συντηρούνται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και σύμφωνα με τις διατάξεις του Παραρτήματος Ι Κεφάλαιο ΧΙΙΙ.

2. 'Οταν τα εργαστήρια τεμαχισμού επεξεργάζονται άλλο νωπό κρέας εκτός από το κρέας πουλερικών, το κρέας αυτό πρέπει να ανταποκρίνεται στις σχετικές προδιαγραφές του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α'231) και του προεδρικού διατάγματος 11/1995 (Α'5).

Γ. Το νωπό κρέας, το οποίο, σύμφωνα με το παρόν διάταγμα, έχει συντηρηθεί σε εγκεκριμένη ψυκτική εγκατάσταση ενός κράτους μέλους και δεν έχει υποβληθεί έκτοτε σε κανένα χειρισμό πλήν της συντήρησης, πρέπει να ανταποκρίνεται στους όρους του σημείου Α περιπτώσεις γ),ε),ζ) και η) και του σημείου Β του παρόντος άρθρου ή να είναι νωπό κρέας πουλερικών που έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με το Κεφάλαιο ΙΙΙ πρέπει δε να ελέγχεται σύμφωνα με το Μέρος Γ του προεδρικου διατάγματος 420/1993 (Α'179).

ΙΙ. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας με απόφασή της επιτρέπει την παρέκκλιση από τις απαιτήσεις του σημείου Α στις περιπτώσεις απευθείας διάθεσης μικρών ποσοτήτων νωπού κρέατος πουλερικών από παραγωγούς των οποίων η ετήσια παραγωγή δεν υπερβαίνει τα 10.000 πουλερικά των ειδών που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο περιπτ.1 και προέρχονται από τις εκμεταλλεύσεις τους,

- είτε απευθείας στον τελικό καταναλωτή, στην εκμετάλλευση ή στις εβδομαδιαίες αγορές που βρίσκονται πλησιέστερα στην εκμετάλλευσή τους,
- είτε σε ένα λιανοπωλητή με σκοπό την απευθείας πώληση, στον τελικό καταναλωτή, υπό την προϋπόθεση ότι ο λιανοπωλητής αυτός ασκεί τη δραστηριότητά του στον ίδιο ή σε γειτονικό τόπο με τον τόπο όπου είναι εγκατεστημένος ο παραγωγός.

Η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας διευκρινίζει σε ποιό βαθμό οι προαναφερόμενες ενέργειες μπορούν κατά παρέκκλιση από το σημείο Β να εφαρμοσθούν στους τεμαχισμούς.

Από τις παρεκκλίσεις αυτές εξαιρούνται οι πλανόδιες πωλήσεις, οι πωλήσεις δι'αλληλογραφίας και, όσον αφορά τον λιανοπωλητή, οι πωλήσεις σε μια αγορά.

Οι προαναφερόμενες ενέργειες πρέπει να εξακολουθήσουν να υπόκεινται στους υγειονομικούς ελέγχους που απαιτούν οι κείμενες διατάξεις της κτηνιατρικής νομοθεσίας.

III. Επιπλέον, με την επιφύλαξη των διατάξεων περί υγειονομικού ελέγχου, η παράγραφος I δεν εφαρμόζεται :

α) στο νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για άλλες χρήσεις πλήν της ανθρώπινης κατανάλωσης,

β) στο νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για εκθέσεις, ειδικές μελέτες ή αναλύσεις, στο μέτρο που ένας επίσημος έλεγχος εξασφαλίζει ότι το κρέας αυτό δεν θα χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση και ότι, μετά το πέρας των εκθέσεων ή την ολοκλήρωση των ειδικών μελετών και των αναλύσεων, το κρέας αυτό, με εξαίρεση εκείνου που χρησιμοποιήθηκε για τις αναλύσεις, θα καταστραφεί,

γ) στο νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται αποκλειστικά για τον εφοδιασμό διεθνών οργανισμών.

Άρθρο 4
(άρθρο 4 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε, εκτός των απαιτήσεων του άρθρου 3 παράγραφος I σημείο Α και με την επιφύλαξη των κοινοτικών διατάξεων σχετικά με την εξέταση των ζώων και του νωπού κρέατος για την παρουσία καταλοίπων, το νωπό κρέας πουλερικών ή τα πουλερικά να υποβάλλονται :

α) σε εξέταση για την ανίχνευση καταλοίπων, όταν ο επίσημος κτηνίατρος υποπτεύεται την παρουσία τους βάσει των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης πριν τη σφαγή, ή οποιασδήποτε άλλης πληροφορίας,

β) στις δειγματοληψίες που προβλέπονται στο παράρτημα IV τμήμα I του προεδρικού διατάγματος 402/1994 (Α'224).

Οι εξετάσεις που προβλέπονται στην περίπτωση α) πραγματοποιούνται για την ανίχνευση φαρμακολογικώς ενεργών ουσιών και των παραγώγων τους, για την τήρηση των χρονικών περιόδων αναμονής και άλλων ουσιών που μεταδίδονται στο κρέας πουλερικών και που είναι δυνατόν να καταστήσουν την κατανάλωση νωπού κρέατος πουλερικών επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.

Η έρευνα που αναφέρεται στο προηγούμενο εδάφιο πρεπει να διενεργείται με επιστημονικώς αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους, ιδίως δε με τις μεθόδους που ορίζονται σε κοινοτικό ή διεθνές επίπεδο.

Σε περίπτωση θετικού αποτελέσματος, ο επίσημος κτηνίατρος λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να ληφθεί υπόψη η φύση του κινδύνου, και ιδίως :
- για να ενισχυθούν οι έλεγχοι των πουλερικών που εκτρέφονται ή των ποσοτήτων κρέατος που λαμβάνονται υπό τεχνολογικώς παρόμοιες συνθήκες και οι οποίες ενδεχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο,
- για να ενισχυθούν οι έλεγχοι που διενεργούνται στα άλλα σμήνη της εκμετάλλευσης καταγωγής και, σε περίπτωση υποτροπής, για να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα στην εκμετάλλευση καταγωγής,
- αν πρόκειται για ρύπανση που προέρχεται από το περιβάλλον, για να ληφθούν μέτρα στην αλυσίδα παραγωγής.

2. Τα όρια ανοχής για τις ουσίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 εκτός από εκείνες που αναφέρονται στο προεδρικό διάταγμα 497/1985 (Α'212) καθορίζονται με την διαδικασία που προβλέπεται στον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 (Ε.Ε. αριθ.L.73 της 13.9.1992 σ.8).

'Αρθρο 5
(άρθρο 5 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας 92/116/ΕΟΚ
και συμπληρώθηκε από το άρθρο 17 της Οδηγίας
94/65/ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη των διατάξεων των προεδρικών διαταγμάτων 678/1982 (Α'142) και 497/1989 (Α'212) και του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64) και των περιορισμών που επιβάλλονται από το προεδρικό διάταγμα 402/1994 (Α'224) απαγορεύεται η εμπορία, για ανθρώπινη κατανάλωση, του κρέατος πουλερικών :

α) που προέρχεται από πουλερικά προσβεβλημένα από τις ασθένειες που προβλέπονται στο προεδρικό διάταγμα 85/1994 (Α'64),

β) που εμφανίζει ίχνη καταλοίπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα όρια ανοχής που θα καθοριστούν σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 ή στα οποία έχουν χορηγηθεί αντιβιοτικά, τρυφεροποιητές, συντηρητικά, στο μέτρο που οι ουσίες αυτές δεν έχουν επιτραπεί από τις κοινοτικές διατάξεις, δεδομένου ότι οι ουσίες που χρησιμοποιούνται άμεσα για τη συγκράτηση νερού απαγορεύονται, καθώς και της ποσότητας κρέατος πουλερικών που έχει ληφθεί υπό τεχνολογικώς παρόμοιες συνθήκες και που ενδέχεται, για το λόγο αυτό, να παρουσιάζει τον ίδιο κίνδυνο,

γ) που προέρχεται από πουλερικά στα οποία διαπιστώθηκε ένα από τα ελαττώματα που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαιο ΙΧ σημείο 53 περίπτ.α),

δ) που χαρακτηρίζονται ακατάλληλα προς ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Κεφάλαιο ΙΧ σημείο 53 περίπτ. β) και σημείο 54.

2. Το παρόν διάταγμα δεν θίγει τις διατάξεις σχετικά με την επεξεργασία του νωπού κρέατος πουλερικών με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες. Κάθε ενδεχόμενη συναλλαγή προϊόντος που έχει υποστεί αυτού του είδους την επεξεργασία υπόκειται στις απαιτήσεις του άρθρου 6 παράγραφος 2 του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

Απαγορεύεται η επεξεργασία και η κυκλοφορία στη χώρα ή η αποστολή σε άλλο κράτος μέλος νωπού κρέατος πουλερικών που έχει υποστεί τέτοια επεξεργασία εφόσον απαγορεύεται η επεξεργασία αυτή στο κράτος μέλος αυτό και έχει γίνει ενημέρωση, σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία, της Επιτροπής και των άλλων κρατών μελών για την ύπαρξη τέτοιας απαγόρευσης.

3. Η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε το μηχανικά διαχωριζόμενο κρέας να μην μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο, εάν δεν έχει υποβληθεί προηγουμένως σε θερμική επεξεργασία σύμφωνα με το προεδρικό διάταγμα 204/1996 (Α'162) στην εγκατάσταση προέλευσης ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας.

'Αρθρο 6
(άρθρο 6 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 7, καθεμία από τις οποίες έχει αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας κοινοποιεί τον κατάλογο αυτό στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

'Ενας μόνο αριθμός έγκρισης μπορεί να δίνεται σε μία εγκατάσταση όπου πραγματοποιείται η επεξεργασία ή η ανασυσκευασία προϊόντων που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες που προβλέπονται από τα προεδρικά διατάγματα 410/1994 (Α'231), 599/1985 (Α'213), 159/1991 (Α'63) και 11/1995 (Α'5) Μέρος Β' και το παρόν διάταγμα.

Η κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας εγκρίνει μια εγκατάσταση μόνον αν εξασφαλίζεται ότι η συγκεκριμένη εγκατάσταση ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

Εάν διαπιστωθούν παραλείψεις όσον αφορά την υγιεινή και όταν τα μέτρα που προβλέπονται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαιο VIII σημείο 51 δεύτερο εδάφιο δεν επαρκούν για την επανόρθωσή τους, η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας αναστέλλει προσωρινά την έγκριση.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του δεν επανορθώσει τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζει η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας τότε αυτή ανακαλεί την έγκριση.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 10, η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν. Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την ανάκληση της έγκρισης.

2. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης, ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, διενεργώντας και μικροβιολογικούς ελέγχους.

Οι έλεγχοι πρέπει να γίνονται στα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, εν ανάγκη, στα προϊόντα.

Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να είναι σε θέση, όταν ζητείται από την αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, να γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο ή τους πραγματογνώμονες κτηνιάτρους της Επιτροπής τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων ελέγχων καθώς και αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου ελέγχου.

3. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής.

Ο επίσημος κτηνίατρος που είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

4. Ο ασκών την εκμετάλλευση εργαστηρίου τεμαχισμού ή μονάδος ανασυσκευασίας, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπός του οφείλουν να τηρούν μητρώο των εισόδων και εξόδων νωπών κρεάτων πουλερικών διευκρινίζοντας το είδος του παραληφθέντος κρέατος πουλερικών.

5. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διεξάγονται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος μπορεί να επικουρείται, σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2, όσον αφορά το καθαρά τεχνικό έργο, από βοηθητικό προσωπικό. Ο επίσημος κτηνίατρος εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνει την τήρηση των διατάξεων του παρόντος διατάγματος.

Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αξιολογήσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο 2. Ανάλογα με τις αξιολογήσεις αυτές, ο κτηνίατρος

μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Τα αποτελέσματα των αξιολογήσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση, τον ιδιοκτήτη της εγκατάστασης ή τον εκπρόσωπό του, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

'Αρθρο 7
(άρθρο 7 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

Α. Η αρμόδια Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας με απόφασή της μπορεί να χορηγεί παρεκκλίσεις σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ, από τις απαιτήσεις διάρθρωσης και υποδομής του παραρτήματος Ι, όσον αφορά τα σφαγεία που επεξεργάζονται λιγότερα από 150.000 πουλερικά ετησίως, εφόσον πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις :

1. Οι εν λόγω εγκαταστάσεις πρέπει να καταχωρούνται σε ειδικό κτηνιατρικό μητρώο και να λαμβάνουν αριθμό ειδικής έγκρισης, σχετικό με την τοπική ομάδα ελέγχου.

Προκειμένου να εγκριθεί από την αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας :

α) η εγκατάσταση πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις έγκρισης που προβλέπονται στο Παράρτημα ΙΙ,

β) ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης του σφαγείου ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να τηρεί μητρώο που επιτρέπει να ελέγχονται :

- οι είσοδοι των ζώων και οι έξοδοι των προϊόντων σφαγής,
- οι διενεργούμενοι έλεγχοι,
- τα αποτελέσματα των ελέγχων.

Τα στοιχεία αυτά ανακοινώνονται στην αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, όταν ζητούνται.

γ) το σφαγείο πρέπει να προειδοποιεί τη Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή για την ώρα σφαγής, τον αριθμό και την προέλευση των ζώων και να της κοινοποιεί αντίγραφο της υγειονομικής βεβαίωσης που περιλαμβάνεται στο Παράρτημα IV,

δ) ο επίσημος κτηνίατρος ή ένας βοηθός πρέπει να είναι παρών κατά τον εκσπλαχνισμό, ώστε να ελέγχουν την τήρηση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαια VII και VIII.

Σε περίπτωση που ο επίσημος κτηνίατρος ή ο βοηθός δεν μπορεί να είναι παρών τη στιγμή της σφαγής, τα κρέατα μπορούν να απομα-

κρυνθούν από την εγκατάσταση μόνον αφού πραγματοποιηθεί η επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 την ημέρα της σφαγής, εκτός από την περίπτωση των κρεάτων που προβλέπονται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαιο VIII σημείο 49.

ε) η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή ελέγχει το κύκλωμα διανομής του κρέατος που προέρχεται από την εγκατάσταση και την κατάλληλη σήμανση των προϊόντων που χαρακτηρίζονται ακατάλληλα προς ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τον προορισμό και τη μεταγενέστερη χρήση τους.

Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει κατάλογο των εγκαταστάσεων, στις οποίες παρέχονται οι παρεκκλίσεις αυτές και κοινοποιεί αυτόν τον κατάλογο, καθώς και τις μεταγενέστερες τροποποιήσεις του, στην Επιτροπή.

στ) η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μεριμνά ώστε το νωπό κρέας που προέρχεται από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην περίπτωση ε) να επισημαίνεται με τις σφραγίδες ή τις ετικέτες που εγκρίνονται προς τον σκοπό αυτό με την κοινοτική διαδικασία και που φέρουν την ένδειξη της διοικητικής περιφέρειας της υγειονομικής μονάδας στην οποία υπαγεται η εγκατάσταση.

2. 'Οταν πρόκειται για εργαστήριο τεμαχισμού που δεν βρίσκεται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση και το οποίο έχει εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγρ. 2 του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α'231), η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί επίσης να χορηγεί παρεκκλίσεις σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ, εφόσον το εν λόγω εργαστήριο τεμαχισμού δεν επεξεργάζεται περισσότερους από 3 τόνους την εβδομάδα και εφόσον τηρείται η θερμοκρασία που προβλέπεται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαιο VIII σημείο 49.

Οι διατάξεις του Παραρτήματος Ι Κεφάλαια VIII και Χ και Κεφάλαιο ΧΙ σημείο 64 δεν εφαρμόζονται στην συντήρηση και τον τεμαχισμό που πραγματοποιούνται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο.

3. Το κρέας που κρίθηκε σύμφωνο προς τις απαιτήσεις υγιεινής και υγειονομικού ελέγχου που προβλέπονται από το παρόν δ/γμα πρέπει να φέρει σφραγίδα στην οποία αναφέρεται η διοικητική περιφέρεια της νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Αρχής που είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση καταγωγής. Το υπόδειγμα αυτής της σφραγίδας θεσπίζεται με την Κοινοτική διαδικασία που καθορίζεται στο άρθρο 21 της Οδηγίας 71/118 όπως έχει αντικατασταθεί από το άρθρο 1 της Οδηγίας 92/110/ΕΟΚ στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

4. Το κρέας πρέπει :

i) να προορίζεται για την τοπική αγορά για απευθείας πώληση, είτε νωπό είτε αφού προηγηθεί μεταποίηση, σε λιανοπωλητές ή στον καταναλωτή, χωρίς να έχει υποστεί προηγουμένως πρώτη ή δεύτερη συσκευασία,

ii) να μεταφέρεται από την εγκατάσταση εως τον παραλήπτη υπό υγιεινές συνθήκες μεταφοράς.

Β. Οι πραγματογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής μπορούν, σε συνεργασία με την αρμόδια Κεντρική Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, να πραγματοποιούν επιτόπιους ελέγχους σε αντιπροσωπευτικό αριθμό εγκαταστάσεων στις οποίες εφαρμόζονται οι διατάξεις του παρόντος άρθρου.

Γ. Η αρμόδια Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί να χορηγεί παρέκκλιση από τις διαρθρωτικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαιο Ι για τις ψυκτικές εγκαταστάσεις μικρού δυναμικού, στις οποίες το κρέας αποθηκεύεται μόνον εφόσον είναι συσκευασμένο.

'Αρθρο 8
(άρθρο 8 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε :

α) ολές οι εγκαταστάσεις εκτροφής που παραδίδουν στα σφαγεία πουλερικά των ειδών που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο περίπτ.1 να τίθενται υπό κτηνιατρικό έλεγχο,

β) να εξασφαλίζεται :

i) η παρουσία ενός τουλάχιστον επίσημου κτηνιάτρου στο εγκεκριμένο,σύμφωνα με το άρθρο 6, σφαγείο καθόλη την περίοδο της επιθεώρησης μετά τη σφαγή,

ii) η παρουσία, στο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 6 εργαστήριο τεμαχισμού, τουλάχιστον μια φορά την ημέρα, κατά την επεξεργασία του κρέατος, ενός μέλους της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στην παράγραφο 2 τρίτο εδάφιο για να ελέγχει τη γενική υγιεινή του εργαστηρίου και το μητρώο εισόδων και εξόδων νωπού κρέατος,

iii) η περιοδική παρουσία, στην ψυκτική εγκατάσταση ενός μέλους της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στην παράγραφο 2 τρίτο εδάφιο.

2. Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επικουρείται από βοηθούς υπό την εποπτεία και ευθύνη του, για την εκτέλεση των ακόλουθων καθηκόντων :
α) εφόσον αυτοί πληρούν τους όρους του παραρτήματος ΙΙΙ παράγραφος 3 στοιχείο α) της συλλογής των πληροφοριών που απαιτούνται για την εξιολόγηση της υγειονομικής κατάστασης του σμήνους καταγωγής, σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Κεφάλαιο VI, που εναπόκειται στον επίσημο κτηνίατρο να χρησιμοποιήσει για να προβεί στη διάγνωσή του.

β) εφόσον αυτοί πληρούν τους όρους του Παραρτήματος III παράγραφος 3 σημείο β) :

i) του ελέγχου της τήρησης των συνθηκών υγιεινής που προβλέπονται στο Παράρτημα I Κεφάλαια I,V, VII και X και στο Παράρτημα II καθώς και των προϋποθέσεων του Παραρτήματος I σημείο 47,

ii) της διαπίστωσης ότι, κατά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, δεν εμφανίζονται οι περιπτώσεις που αναφέρονται στο Παράρτημα I Κεφάλαιο IX σημείο 53,

iii) της διεξαγωγής της επιθεώρησης, που προβλέπεται στο Παράρτημα I Κεφάλαιο VIII σημείο 47 εδάφιο δεύτερο στοιχεία α) και β) και ιδίως της ποιοτικής αξιολόγησης και του καθαρισμού των σφαγίων, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος είναι σε θέση να εποπτεύει όντως επιτόπου την εργασία των βοηθών,

iv) της εποπτείας της σήμανσης καταλληλότητας που προβλέπεται στο Παράρτημα I Κεφάλαιο XII σημείο 67,

v) της διεξαγωγής του υγειονομικού ελέγχου του τεμαχισμένου και συντηρουμένου κρέατος,

vi) της διεξαγωγής του ελέγχου των μεταφορικών οχημάτων ή μέσων καθώς και των συνθηκών φόρτωσης που αναφέρονται στο Παράρτημα I Κεφάλαιο XV.

Ως βοηθοί είναι δυνατόν να διορίζονται μόνον τα πρόσωπα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος III, ύστερα από δοκιμασία που διοργανώνει η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας.

'Οσον αφορά την εκτέλεση των ανωτέρω βοηθητικών καθηκόντων, οι βοηθοί πρέπει να είναι μέλη μιας ομάδας επιθεώρησης υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Οι βοηθοί πρέπει να είναι ανεξάρτητοι από την ελεγχόμενη εγκατάσταση. Η Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καθορίζει, για κάθε εγκατάσταση, τη σύνθεση της ομάδας επιθεώρησης, κατά τρόπο ώστε ο επίσημος κτηνίατρος να έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει τις προαναφερόμενες εργασίες.

3. Η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας επιτρέπει να διενεργούνται υπό τον άμεσο έλεγχο του επίσημου κτηνιάτρου, οι εργασίες που αναφέρονται στο Παράρτημα I Κεφάλαιο VIII σημείο 47 δεύτερο εδάφιο στοιχεία α) και β), από το προσωπικό της επιχείρησης που έχει εκπαιδευθεί ειδικά από τον επίσημο κτηνίατρο.

'Αρθρο 9
(άρθρο 9 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως ανατικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας συλλέγει και αξιοποιεί τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων πριν και μετά τη σφαγή που διενεργεί ο επίσημος κτηνίατρος και οι οποίες αφορούν τη διάγνωση ασθενειών που μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

Σε περίπτωση διάγνωσης μιας τέτοιας ασθένειας, τα αποτελέσματα της συγκεκριμένης περίπτωσης γνωστοποιούνται το συντομότερο δυνατό στην αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Υγείας Ζώων και τη Νομαρχιακού ειπέδου Κτηνιατρική Αρχή του Υπουργείου Γεωργίας που έχουν υπό τον έλεγχό τους το σμήνος από το οποίο προέρχονται τα ζώα.

Η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας υποβάλλει στην Επιτροπή τα στοιχεία για ορισμένες ασθένειες, ιδίως στην περίπτωση διάγνωσης ασθενειών που είναι δυνατόν να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

'Αρθρο 10
(άρθρο 10 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

1. Στο μέτρο που αυτό είναι αναγκαίο για την ομοιόμορφη εφαρμογή του παρόντος δ/τος και σε συνεργασία με την αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, πραγματογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής διενεργούν επιτόπιους ελέγχους.

Για τον σκοπό αυτό, οι πραγματογνώμονες κτηνίατροι εξακριβώνουν, ελέγχοντας ένα αντιπροσωπευτικό ποσοστό εγκαταστάσεων, εάν η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή ελέγχει κατά πόσον τηρούνται οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος από τις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη σχετικά με τα αποτελέσματα των διεξαγομένων ελέγχων.

Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή στους εμπειρογνώμονες για την εκπλήρωση της αποστολής τους.

'Αρθρο 11
(άρθρο 11 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

Κατά παρέκκλιση των απαιτήσεών του άρθρου 3 παράγραφος Ι μέρος Α περίπτ. α), η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή επιτρέπει την αναισθητοποίηση, την αφαίμαξη και το μάδημα των πουλερικών που προορίζονται για την παρασκευή φουά-γκρά στο αγρόκτημα πάχυνσης, υπό την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές εκτελούνται σε χωριστή αίθουσα, η οποία πληροί τους όρους που προβλέπονται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαιο ΙΙ σημείο 14 στοιχείο β) και ότι τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια μεταφέρονται αμέσως, σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Κεφάλαιο XV, σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού το οποίο διαθέτει ειδική αίθουσα όπως προβλέπεται στο Παράρτημα Ι Κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 15 στοιχείο β) δεύτερη περίπτωση σημείο ιι), στην οποία τα σφάγια πρέπει να εκσπλαχνίζονται εντός 24 ωρών υπό την επίβλεψη επίσημου κτηνιάτρου.

'Αρθρο 12
(άρθρο 12 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας επιτρέπει τη χρησιμοποίηση της μεθόδου ψύξης του νωπού κρέατος πουλερικών με εμβάπτιση στο νερό εφόσον αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με τους όρους των σημείων 42 και 43 του Κεφαλαίου VII του Παραρτήματος Ι. Το νωπό κρέας που ψύχεται με τη μέθοδο αυτή μπορεί να διατίθεται στην αγορά ψυγμένο, κατεψυγμένο ή βαθειά κατεψυγμένο.

2. Επιτρέπεται η εισαγωγή στη χώρα, νωπού κρέατος πουλερικών που έχει ψυχθεί σύμφωνα με τους όρους των σημείων 42 και 43 του Κεφαλαίου VIII του Παραρτήματος Ι, όταν η χρήση αυτής της μεθόδου ψύξης αναφέρεται στο συνοδευτικό έγγραφο του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο Αi) και :

α) είτε το κρέας πουλερικών καταψύχθηκε ή τέθηκε σε βαθεία ψύξη το συντομότερο δυνατό μετά την ψύξη,

β) είτε το εψυγμένο κρέας πουλερικών λαμβάνεται υπό τους ίδιους όρους στο έδαφός τους.

'Αρθρο 13
(άρθρο 13 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

Οι έλεγχοι στον τόπο καταγωγής, η διοργάνωση των ελέγχων που πραγματοποιούνται, η συνέχεια που δίνεται στους ελέγχους αυτούς καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης, ρυθμίζονται από τις διατάξεις του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III
Διατάξεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές στη χώρα ή άλλο κράτος μέλος μέσω της χώρας

'Αρθρο 14
(άρθρο 14 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας 92/116/ΕΟΚ)

Α. Οι διατάξεις που εφαρμόζονται στην εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών που εισάγεται από τρίτες χώρες είναι ανάλογες με εκείνες που προβλέπονται για την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών που έχει ληφθεί σύμφωνα με τα άρθρα 3 έως 6 και 8 έως 13.

Β. Για την εφαρμογή της παραγράφου Α, εφαρμόζονται οι διατάξεις των ακόλουθων σημείων :

1. Στη χώρα μπορεί να εισάγεται μόνον νωπό κρέας πουλερικών :

α) που προέρχεται από τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών που περιλαμβάνονται στον κατάλογο ο οποίος συντάσσεται σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφοι 1 και 2 του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64) και που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

β) που προέρχεται από εγκαταστάσεις για τις οποίες η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας εχει παράσχει στην Επιτροπή εγγυήσεις ότι οι εν λόγω εγκαταστάσεις πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

γ) που συνοδεύεται από υγειονομικό πιστοποιητικό που αναφέρεται στο άρθρο 12 του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64) συμπληρωμένο με βεβαίωση ότι το κρέας αυτό πληροί τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου II και τους ενδεχόμενους συμπληρωματικούς όρους ή παρέχει τις ισοδύναμες εγγυήσεις που αναφέρονται στο σημείο 2 στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου.

2. Πραγματογνώμονες της Επιτροπής και των κρατών μελών διενεργούν επιτόπιους ελέγχους στην τρίτη χώρα προκειμένου να εξακριβωθεί :

α) εάν οι εγγυήσεις που προσφέρουν οι τρίτες χώρες όσον αφορά τις προϋποθέσεις παραγωγής και εμπορίας μπορούν να θεωρούνται ισοδύναμες προς τις αντίστοιχες προϋποθέσεις που ισχύουν στην Κοινότητα,

β) εάν πληρούνται οι όροι που απορρέουν από τα σημεία 1 και 2.

3. Μέχρι την οργάνωση των Κοινοτικών ελέγχων που αναφέρονται στην παράγρ.2 εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι κείμενες διατάξεις που εφαρμόζονται για την επιθεώρηση στις τρίτες χώρες, με την επιφύλαξη ενημέρωσης σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία, σε ό,τι αφορά τις παραλείψεις από τους κανόνες υγιεινής που διαπιστώθηκαν κατά τις επιθεωρήσεις αυτές.

'Αρθρο 15
(άρθρο 16 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

1. Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μεριμνά ώστε το νωπό κρέας πουλερικών να εισάγεται στη χώρα ή σε άλλο κράτος μέλος μέσω της χώρας μόνον εφόσον :

- συνοδεύεται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στο άρθρο 14 παράγραφος Β σημείο 1 περίπτ. γ),

- υπέστη επιτυχώς τους ελέγχους που προβλέπονται από το Μέρος Γ του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

2. Μέχρις ότου καθοριστούν οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος Κεφαλαίου σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία :

- εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι διατάξεις που ισχύουν για τις εισαγωγές από τρίτες χώρες για τις οποίες δεν έχουν θεσπιστεί κοινοτικές απαιτήσεις, οι οποίες δεν είναι ευνοϊκότερες, από τις διατάξεις του άρθρου 14 παράγραφος Β σημείο 2 περιπτ. β),

- οι εισαγωγές πρέπει να διενεργούνται υπό τους όρους του άρθρου 44 παράγραφος 2 του Μέρους Γ του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

'Αρθρο 16
(άρθρο 17 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις του Μέρους Γ' του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179) εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση των ελέγχων που διενεργούνται και τη συνέχεια που πρέπει να δίνεται σ'αυτούς τους ελέγχους καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV
Τελικές διατάξεις

'Αρθρο 17
(άρθρο 18 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ
όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της Οδηγίας
92/116/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις των Παραρτημάτων δεν ισχύουν για τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε ορισμένα νησιά της χώρας, στο μέτρο που η παραγωγή των εγκαταστάσεων αυτών προορίζεται για την τοπική κατανάλωση.

'Αρθρο 18
'Εγκριση λειτουργίας

1. Η άδεια λειτουργίας πτηνοσφαγείου, από κτηνιατρικής πλευράς και ανεξάρτητα απόκάθε άλλη άδεια λειτουργίας που τυχόν προβλέπεται από άλλες κείμενες διατάξεις, χορηγείται με Απόφαση του οικείου Νομάρχη κατόπιν υποβολής αιτήσεως του ενδιαφερομένου στην Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Υπηρεσία (Τμήμα Κητνιατρικής Δημόσιας Υγείας) και σχετικής εισήγησης της ως άνω Υπηρεσίας, ότι πληρούνται οι όροι του παρόντος διατάγματος.
Η ως άνω άδεια λειτουργίας ανακαλείται, όταν δεν πληρούνται οι όροι του παρόντος διατάγματος.

2. Η άδεια λειτουργίας εργαστηρίου τεμαχισμού,ψυκτικής εγκατάστασης ή μονάδας ανασυσκευασίας από κτηνιατρικής πλευράς και ανεξάρτητα από κάθε άλλη άδεια λειτουργίας που τυχόν προβλέπεται από άλλες κείμενες διατάξεις, χορηγείται με Απόφαση του νομάρχη, μετά από σχετική εισήγηση της Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, ότι πληρούνται οι όροι του παρόντος διατάγματος.

Προκειμένου να χορηγηθεί η άδεια λειτουργίας των παραγράφων 1 και 2, ο ενδιαφερόμενος φορέας υποβάλλει στη Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Υπηρεσία σχετική αίτηση, η οποία περιλαμβάνει την έδρα, διεύθυνση και τη δυναμικότητα της εγκατάστασης και τη διεύθυνση κατοικίας του φορέα ή του νομίμου εκπροσώπου της και θα συνοδεύεται από γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων υπό κλίμακα 1:100 και λεπτομερή περιγραφή των χώρων και του εξοπλισμού.

Η ως άνω άδεια λειτουργίας ανακαλείται, εφόσον δεν τηρούνται οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

'Αρθρο 19
Παραρτήματα

Παρατίθενται κατωτέρω τα Παραρτήματα Ι, ΙΙ, ΙΙΙ, IV, V και VI, τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διατάγματος και έχουν ως εξής :

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον :

1. Στις αίθουσες όπου το κρέας λαμβάνεται, υφίσταται επεξεργασία και αποθηκεύεται, καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας :

α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων. Τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσοσμία.

Πάντως :
- στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στο κεφάλαιο ΙΙ σημείο 14 στοιχείο ε), στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 15 στοιχείο α) και στο κεφάλαιο ΙV σημείο 16 στοιχείο α), η διοχέτευση των υδάτων σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια δεν είναι υποχρεωτική, στις δε αίθουσες που αναφέρονται στο σημείο 16 στοιχείο α), αρκεί εξοπλισμός κατάλληλος για την εύκολη απομάκρυνση του ύδατος,

- στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17 στοιχείο α) στις οποίες αποθηκεύεται μόνον κρέας που έχει υποστεί πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό.

β) λείους, ανθεκτικούς και στεγανούς τοίχους, με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν έως σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρων, και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες, σε ύψος τουλάχιστον αντίστοιχο της αποθηκεύσεως. Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρυγγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των αιθουσών που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ιν σημείο 17 στοιχείο α).

Ωστόσο, η χρησιμοποίηση, στις αίθουσες που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1994 δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως.

γ) θύρες και πλαίσια παραθύρων από αναλλοίωτο υλικό και, αν είναι από ξύλο, επενδυμένες με λείο αδιάβροχο υλικό σε όλες τους τις επιφάνειες,

δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά,

ε) επαρκή εξαερισμό και καλή απομάκρυνση των υδρατμών,

στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα,

ζ) καθαρή οροφή που να διατηρείται εύκολα καθαρή. Αν δεν υπάρχει οροφή, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς.

2. α) διατάξεις, σε επαρκή αριθμό και όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι κρουνοί δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με το χέρι ή τους βραχίονες.
Για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών.

β) διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων, με νερό το οποίο δεν πρέπει να έχει θερμοκρασία κατώτερη των 82°C.

3. Κατάλληλες διατάξεις προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα ή τρωκτικά.

4. α) διατάξεις και εργαλεία εργασίας, όπως αυτόματα μηχανήματα για την επεξεργασία του κρέατος, τράπεζες τεμαχισμού, αφαιρετές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι επιφάνειες που έρχονται ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το κρέας, συμπεριλαμβανομένων των αρμών και συγκολλήσεων, πρέπει να διατηρούνται λείες. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται, εκτός από την περίπτωση των αιθουσών όπου βρίσκεται αποκλειστικά νωπό κρέας πουλερικών που έχει συσκευασθεί υπό υγιεινές συνθήκες,

β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό που πληρούν τις υγειονομικές απαιτήσεις για :

- το χειρισμό του κρέατος,
- την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για το κρέας, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους,

γ) εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία του κρέατος κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση, καθώς και κατάλληλα διαμορφωμένους και εξοπλισμένους χώρους παραλαβής και διαλογής,

δ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή αίθουσα που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση του κρέατος αυτού, αν πλεονάζουσες ποσότητες το καθιστούν αναγκαίο ή αν αυτό δεν απομακρύνεται ή δεν καταστρέφεται στο

τέλος της ημέρας εργασίας. Αν το κρέας απομακρύνεται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών αυτών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο ρύπανσης του νωπού κρέατος πουλερικών,

ε) αίθουσα για την υγιεινή αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, εφόσον οι εργασίες αυτές εκτελούνται στην εγκατάσταση.

5. Εξοπλισμό ψύξεως για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από το παρόν διάταγμα. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποστράγγισης που να επιτρέπει την εκκένωση των συμπυκνούμενων υδρατμών κατά τρόπο ώστε να μη δημιουργείται κίνδυνος ρύπανσης του νωπού κρέατος πουλερικών.

6. Εγκατάσταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό σε πόσιμο νερό, κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (Β'53 και Β'379), υπό επαρκή πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

7. Εγκατάσταση παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (Β' 53 και Β'379).

8. Διατάξεις απομάκρυνσης υγρών και στερεών αποβλήτων που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της υγιεινής.

9. Αίθουσα επαρκώς διαρρυθμισμένη, που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της κτηνιατρικής υπηρεσίας ή, στην περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV και στα κέντρα ανασυσκευασίας, κατάλληλη διαρρύθμιση.

10. Διαρρύθμιση που να καθιστά δυνατή τη διεξαγωγή σε κάθε στιγμή και κατά τρόπο αποτελεσματικό των κτηνιατρικών επιθεωρήσεων που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα.

11. Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεκτικούς πλυσίματος τοίχους και δάπεδο, με νιπτήρες, ντους και αποχωρητήρια με καζανάκι, κατάλληλα εξοπλισμένα ώστε να αποφεύγεται η ρύπανση των καθαρών τμημάτων του κτιρίου.

Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τις αίθουσες εργασίας, Δεν είναι ανάγκη να υπάρχουν ντους στις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή τους βραχίονες. Επαρκής αριθμός τέτοιων νιπτήρων πρέπει να βρίσκεται κοντά στα αποχωρητήρια.

12. Κατάλληλο χώρο και κατάλληλη διαρρύθμιση για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς κρέατος, εκτός από την περίπτωση των ψυκτικών αποθηκών όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται, πριν από την αποστολή του, υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Στα σφαγεία πρέπει να υπάρχει χωριστός τέτοιος χώρος και διαρρύθμιση για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς και των κλουβιών που χρησιμοποιούνται για τα πουλερικά που προορίζονται για σφαγή. Ωστόσο, αυτοί οι χώροι και η διαρρύθμιση δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων και των κλουβιών να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.

13. Αίθουσα ή διάταξη για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

14. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον :

α) αρκετά ευρύχωρη αίθουσα ή καλυμμένο χώρο, που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, για την επιθεώρηση πριν τη σφαγή που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI σημείο 28 δεύτερο εδάφιο και την παραλαβή των ζώων που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 1 του παρόντος διατάγματος,

β) αίθουσα σφαγής αρκετά ευρύχωρη ώστε, αφενός, η αναισθητοποίηση και η αφαίμαξη και, αφετέρου, το μάδημα, ενδεχομένως σε συνδυασμό με το ζεμάτισμα, να εκτελούνται σε χωριστά μέρη. Κάθε επικοινωνία μεταξύ της αίθουσας σφαγής και της αίθουσας ή του χώρου που αναφέρεται στο στοιχείο α), εκτός από το μικρό άνοιγμα για τη διέλευση μόνον των προς σφαγήν πουλερικών, πρέπει να είναι εφοδιασμένη με πόρτα που κλείνει αυτόματα,

γ) αίθουσα εκσπλαχνισμού και πρώτης συσκευασίας αρκετά ευρύχωρη ώστε ο εκσπλαχνισμός να πραγματοποιείται σε σημείο αρκετά απομακρυσμένο από τις άλλες θέσεις εργασίας, ή χωρισμένο με διάφραγμα από τις θέσεις αυτές ώστε να αποτρέπεται η ρύπανσή τους. Κάθε επικοινωνία μεταξύ της αίθουσας εκσπλαχνισμού και πρώτης συσκευασίας και της αίθουσας σφαγής, εκτός από το μικρό άνοιγμα για τη διέλευση μόνον των θανατωμένων πουλερικών, πρέπει να είναι εφοδιασμένη με πόρτα που κλείνει αυτόματα,

δ) εάν χρειάζεται, αίθουσα αποστολής,

ε) μία ή περισσότερες ψυκτικές αίθουσες, αρκετά ευρύχωρες, με διατάξεις που κλειδώνουν, για το νωπό κρέας πουλερικών που παρακρατείται,

στ) αίθουσα ή διαρρύθμιση για τη συλλογή των πτερών, εκτός αν τα πτερά αντιμετωπίζονται ως απορρίμματα,

ζ) χωριστούς νιπτήρες και χωριστά αποχωρητήρια για το προσωπικό που χειρίζεται ζώντα πουλερικά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

15. Εκτός των γενικών όρων, τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να έχουν τουλάχιστον :

α) αρκετά ευρείες ψυκτικές αίθουσες για τη διατήρηση του κρέατος,

β) - αίθουσα για τις εργασίες τεμαχισμού, αποστεώσεως και πρώτης συσκευασίας,
- εφόσον η εργασία αυτή πραγματοποιείται στο εργαστήριο τεμαχισμού :
i) αίθουσα για τον εκσπλαχνισμό των χηνών και των παπιών που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρά και οι οποίες αναισθητοποιούνται, αφαιμάσσονται και μαδιούνται στο αγρόκτημα πάχυνσης,
ii) αίθουσα για τον εκσπλαχνισμό των πουλερικών που αναφέρονται στο κεφάλαιο VIII σημείο 49,

γ) αίθουσα για τις εργασίες δεύτερης συσκευασίας όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού, εκτός από την περίπτωση στην οποία πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIV σημείο 74.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ

16. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας συμφωνα με το κεφάλαιο XIII σημείο 69 πρώτη περίπτωση πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον :

α) αρκετά ευρείες αίθουσες οι οποίες να καθαρίζονται εύκολα, όπου να μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας πουλερικών στη θερμοκρασία που προβλέπεται στο εν λόγω σημείο 69 πρώτη περίπτωση,

β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε αίθουσα αποθηκεύσεως.

17. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας πουλερικών σύμφωνα με το κεφάλαιο XIII σημείο 69 δεύτερη περίπτωση, πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον :

α) αρκετά ευρύχωρες ψυκτικές αίθουσες οι οποίες να καθαρίζονται ευκολα, όπου μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας πουλερικών στη θερμοκρασία που προβλέπεται στο εν λόγω σημείο 69 δεύτερη περίπτωση,

β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε αίθουσα αποθηκεύσεως.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΑΙΘΟΥΣΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

18. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στις αίθουσες και στα υλικά.

α) Το προσωπικό που χειρίζεται μη περιτυλιγμένο ή συσκευασμένο νωπό κρέας ή που εργάζεται σε αίθουσες ή ζώνες όπου γίνεται χειρισμός, συσκευασία ή μεταφορά τέτοιου κρέατος πρέπει ιδίως να φορεί καθαρά καλύμματα κεφαλής και υποδήματα που καθαρίζονται εύκολα, ανοιχτόχρωμα ενδύματα εργασίας, ή άλλα προστατευτικά ρούχα. Το προσωπικό που ασχολείται με την επεξεργασία ή το χειρισμό του νωπού κρέατος πρέπει να φορά καθαρά ενδύματα εργασίας στην αρχή κάθε ημέρας εργασίας και να τα αλλάζει όσες άλλες φορές χρειάζεται μέσα στην ημέρα, επίσης δε να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας ημέρας εργασίας καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας. Τα άτομα τα οποία ήλθαν σε επαφή με ασθενή ζώα ή μολυσμένο κρέας οφείλουν αμέσως να πλένουν επιμελώς τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό, εν συνεχεία δε να τα απολυμαίνουν. Απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στις αίθουσες εργασίας και αποθηκεύσεως και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους γίνεται μεταφορά νωπού κρέατος,

β) Δεν επιτρέπεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις εκτός, στην περίπτωση των σφαγείων, από τα ζώα που προορίζονται για σφαγή. Πρέπει να εξασφαλίζεται η συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωυφίου.

γ) Τα υλικά και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για το χειρισμό των ζώντων πουλερικών και την επεξεργασία του νωπού κρέατος πουλερικών πρέπει να διατηρούνται σε καλή και καθαρή κατάσταση, πρέπει δε να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας ημέρας εργασίας, καθώς και το τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποιήσεώς τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.

δ) Τα κλουβιά που χρησιμοποιουνται για την παράδοση των πουλερικών πρέπει να κατασκευάζονται από ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, πρέπει δε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται κάθε φορά που αφαιρείται το περιεχόμενό τους.

19. Οι αίθουσες, τα εργαλεία και το υλικό εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γι'άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία νωπού κρέατος πουλερικών, νωπού κρέατος ή κρέατος θηραμάτων που επιτρέπονται σύμφωνα με το προεδρικό διάταγμα 11/1995 (Α'5), ή παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας, εκτός αν έχουν καθαρισθεί και απολυμανθεί προτού ξαναχρησιμοποιηθούν.

Ο περιορισμός αυτός δεν ισχύει για το υλικό μεταφοράς που χρησιμοποιείται στους χώρους που αναφέρονται στο σημείο 17 στοιχείο α), όταν το κρέας είναι συσκευασμένο.

20. Το κρέας και τα δοχεία που το περιέχουν δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο.

21. Η χρήση πόσιμου νερού είναι επιβεβλημένη για όλες τις λειτουργίες. Εν τούτοις, κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, την καταπολέμηση των πυρκαϊών, την ψύξη των ψυκτικών μηχανημάτων και την απομάκρυνση των πτερών από το σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για τον σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρήση του νερού αυτού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο ρύπανσης του νωπού κρέατος.Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

22. - Τα φτερά και τα υποπροϊόντα της σφαγής που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται αμέσως.

- Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου ανάλογου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκεύσεως νωπού κρέατος πουλερικών.

23. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να μην προσβάλλει τον εξοπλισμό,τα όργανα εργασίας και το νωπό κρέας. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

24. Η επεξεργασία και ο χειρισμός του κρέατος πρέπει να απαγορεύεται στα άτομα τα οποία ενδέχεται να το ρυπάνουν.

Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό νωπού κρέατος οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι, από ιατρική άποψη, τίποτα δεν κωλύει την απασχόλησή του αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εθνική νομοθεσία που ισχύει στο συγκεκριμένο κράτος μέλος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΙΝ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

25. α) Ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου πρέπει να εγκρίνει τη σφαγή μιας παρτίδας πουλερικών που προέρχονται από κάποια εκμετάλλευση μόνον, εάν, με την επιφύλαξη του πιστοποιητικού που προβλέ-

πεται στο παράρτημα IV, υπόδειγμα 5 του προεδρικού διατάγματος 211/1992 (Α'100):

i) τα πουλερικά προς σφαγή συνοδεύονται από την υγειονομική βεβαίωση που προβλέπεται στο παράρτημα IV ή

ii) 72 ώρες πριν από την άφιξη των πουλερικών στο σφαγείο έχει στην κατοχή του έγγραφο που θα καθοριστεί από την αρμόδια αρχή και το οποίο περιέχει,
- σχετικές ενημερωμένες πληροφορίες για το σμήνος προέλευσης, ιδίως αυτές που προέρχονται από το μητρώο εκμετάλλευσης που αναφέρεται στο σημείο 27 στοιχείο α) και αφορούν το είδος των πουλερικών προς σφαγή,
- αποδείξεις για τον έλεγχο της εκμετάλλευσης προέλευσης από επίσημο κτηνίατρο.

Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να αξιολογεί τις πληροφορίες αυτές προκειμένου να αποφασίζει για τα ληπτέα μέτρα όσον αφορά τα ζώα που προέρχονται από τη συγκεκριμένη εκμετάλλευση, και ιδίως τον τύπο της επιθεώρησης πριν τη σφαγή.

β) όταν δεν πληρούνται οι προϋποθέσεις του στοιχείου α), ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου μπορεί είτε να αναβάλλει τη σφαγή είτε - στην περίπτωση που το απαιτούν οι κανόνες της καλής μεταχείρισης των ζώων - να επιτρέψει τη σφαγή αφού πραγματοποιήσει τις εξετάσεις που προβλέπονται στο σημείο 27 στοιχείο β) και πρέπει να μεριμνήσει ώστε να επισκεφθεί την εκμετάλλευση προέλευσης των συγκεκριμένων πουλερικών επίσημος κτηνίατρος, για να συγκεντρώσει τα προαναφερόμενα στοιχεία. Όλα τα έξοδα που συνδέονται με την εφαρμογή αυτής της παραγράφου βαρύνουν τον πτηνοτρόφο σύμφωνα με τις λεπτομέρειες που καθορίζονται από την αρμόδια αρχή.

γ) ωστόσο, προκειμένου για τους πτηνοτρόφους η ετήσια παραγωγή των οποίων δεν υπερβαίνει τις 20.000 κότες, 15.000 πάπιες, 10.000 γαλοπούλες ή 10.000 χήνες ή ισοδύναμη ποσότητα των άλλων ειδών πουλερικών που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 1, η επιθεώρηση πριν τη σφαγή που προβλέπεται στο σημείο 27 στοιχείο β) μπορεί να πραγματοποιείται στο σφαγείο. Σ'αυτή την περίπτωση, ο πτηνοτρόφος πρέπει να υποβάλλει δήλωση που βεβαιώνει ότι η ετήσια παραγωγή του δεν υπερβαίνει τις προαναφερόμενες ποσότητες.

δ) ο πτηνοτρόφος πρέπει να διατηρεί το μητρώο που αναφέρεται στο σημείο 27 στοιχείο α) επί δύο έτη τουλάχιστον, ώστε να μπορεί να το υποβάλει στην αρμόδια αρχή, εάν αυτή το ζητήσει.

26. Ο ιδιοκτήτης, το πρόσωπο που δικαιούται να διαθέτει τα πουλερικά ή ο αντιπρόσωπός του οφείλει να διευκολύνει τις εργασίες της επιθεώρησης των πουλερικών πριν τη σφαγή, και ιδίως να βοηθεί τον επίσημο κτηνίατρο σε οποιοδήποτε χειρισμό θεωρεί χρήσιμο.
Ο επίσημος κτηνίατρος διενεργεί την επιθεώρηση πριν τη σφαγή σύμφωνα με τους κανόνες του επαγγέλματος, υπό κατάλληλες συνθήκες φωτισμού.

27. Η πριν τη σφαγή επιθεώρηση στην εκμετάλλευση καταγωγής που αναφέρεται στο σημείο 25 περιλαμβάνει :

α) την εξέταση των μητρώων του πτηνοτρόφου, που πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον τις ακόλουθες πληροφορίες, σε συνάρτηση με το είδος των πουλερικών :

- ημερομηνία άφιξης των πουλερικών,
- προέλευση των πουλερικών,
- αριθμός των πουλερικών,
- πραγματική αποδοτικότητα του είδους (π.χ. αύξηση του βάρους),
- θνησιμότητα,
- προμηθευτές ζωοτροφών,
- είδος και χρόνος χρησιμοποίησης των προσθέτων και χρόνος αναμονής,
- κατανάλωση ζωοτροφών και νερού,
- εξέταση και διάγνωση από τον κτηνίατρο που παρακολουθεί τα πουλερικά, συνοδευόμενη, ενδεχομένως, από τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων,
- είδος φαρμάκου που έχει ενδεχομένως χορηγηθεί στα πουλερικά, ημερομηνία έναρξης και λήξης χορήγησης,
- τυχόν εμβολιασμός, ημερομηνία και είδος εμβολίου,
- αύξηση βάρους κατά την περίοδο πάχυνσης,
- αποτελέσματα όλων των υγειονομικών επιθεωρήσεων στις οποίες είχαν υποβληθεί προηγουμένως τα πουλερικά που προέρχονται από την ίδια εκμετάλλευση,
- αριθμός πουλερικών που αποστέλλονται στο σφαγείο,
- προβλεπόμενη ημερομηνία σφαγής.

β) τις συμπληρωματικές εξετάσεις οι οποίες είναι απαραίτητες για την έκδοση διάγνωσης, όταν τα πουλερικά :

i) έχουν προσβληθεί από ασθένεια που μεταδίδεται στον άνθρωπο ή στα ζώα ή παρουσιάζουν μεμονωμένως ή ομαδικώς, διαταραχές που ενισχύουν την υπόνοια εμφάνισης μιας τέτοιας ασθένειας,

ii) παρουσιάζουν διαταραχές της γενικής συμπεριφοράς τους ή συμπτώματα της ασθένειας που μπορούν να καταστήσουν τα κρέατα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

γ) την τακτική λήψη δειγμάτων νερού και τροφής των πουλερικών, με σκοπό τον έλεγχο της τήρησης των περιόδων αναμονής.

δ) τα αποτελέσματα της ανίχνευσης ζωονοσογόνων παραγόντων, η οποία πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προεδρικού διατάγματος 402/1994 (Α'224).

28. Στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος προβαίνει σε αναγνώριση της ταυτότητας των πουλερικών, ελέγχει την τήρηση των απαιτήσεων του κεφαλαίου II του προεδρικού διατάγματος 52/1995 (Α'39) και κυρίως εξακριβώνει αν τα πουλερικά έχουν υποστεί ζημίες κατά την διάρκεια της μεταφοράς.

Επιπλέον, σε περίπτωση αμφιβολιών ως προς την ταυτότητα μιας παρτίδας πουλερικών και όταν τα πουλερικά πρέπει, σύμφωνα με το σημείο 25 στοιχείο γ), να υποβληθούν σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να εξετάσει, σε όλα τα κλουβιά, αν τα πουλερικά παρουσιάζουν τα συμπτώματα που αναφέρονται στο σημείο 27 στοιχείο β).

29. Σε περίπτωση που τα πουλερικά δεν σφαγούν εντός τριών ημερών μετά την εξέτασή τους και μετά την έκδοση της υγειονομικής βεβαίωσης που προβλέπεται στο σημείο 25 στοιχείο α) i) :

- είτε, εφόσον τα πουλερικά δεν έχουν εγκαταλείψει την εκμετάλλευση καταγωγής, πρέπει να εκδοθεί νέα υγειονομική βεβαίωση,

- είτε, μετά από εκτίμηση των λόγων της καθυστέρησης, ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου επιτρέπει τη σφαγή, εφόσον δεν αντίκειται κανένας υγειονομικός λόγος, ενδεχομένως μετά από νέα εξέταση των πουλερικών.

30. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων του προεδρικού διατάγματος 95/1994 (Α'64), η σφαγή με προορισμό την ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απαγορευθεί στην περίπτωση που διαπιστώνονται τα κλινικά συμπτώματα των ακολούθων ασθενειών :

α) ορνίθωση,

β) σαλμονελλώσεις.

Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιτρέπει, μετά από αίτηση του ιδιοκτήτη ή του πληρεξουσίου του, τη σφαγή κατά το τέλος της συνήθους διαδικασίας σφαγής εφόσον έχουν ληφθεί προφυλάξεις για τον μέγιστο δυνατό περιορισμό των κινδύνων εξάπλωσης των παθογόνων οργανισμών και για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εγκαταστάσεων μετά την εν λόγω σφαγή, δεδομένου ότι το κρέας που προέρχεται από τη σφαγή αυτή υφίσταται την ίδια μεταχείριση με το κρέας που θεωρείται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

31. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει :

α) να απαγορεύει τη σφαγή εφόσον διαθέτει στοιχεία που του επιτρέπουν να καταλήξει στο συμπέρασμα ότι το κρέας που προέρχεται από τα παρουσιασθέντα ζώα είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση,

β) να αναβάλλει τη σφαγή στην περίπτωση που δεν έχουν τηρηθεί οι προθεσμίες αναμονής για τα κατάλοιπα,

γ) να μεριμνά ώστε, εάν πρόκειται για κλινικώς υγιή πουλερικά που προέρχονται από ένα σμήνος προς εξάλειψη στο πλαίσιο ενός προγράμματος ελέγχου των λοιμωδών νόσων, τα πουλερικά να σφάζονται κατά το τέλος της ημέρας ή υπό συνθήκες οι οποίες να αποκλείουν κάθε μόλυνση άλλων πουλερικών.
Τα κράτη μέλη μπορούν να διαθέτουν αυτό το κρέας στο έδαφός τους σύμφωνα με τους εθνικούς τους κανόνες.

32. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να ανακοινώνει αμέσως την απαγόρευση σφαγής στην αρμόδια αρχή αναφέροντας το λόγο της απαγόρευσης αυτής και τοποθετώντας προσωρινά σε ασφαλές μέρος τα πουλερικά που αποτελούν αντικείμενο της εν λόγω απαγόρευσης σφαγής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

33. Μόνο ζωντανά πουλερικά πρέπει να εισάγονται στις αίθουσες σφαγής. Μετά την εισαγωγή τους στις εν λόγω αίθουσες, πρέπει να θανατώνονται αμέσως μετά την αναισθητοποίησή τους, εκτός από τις περιπτώσεις σφαγής που υπαγορεύονται από θρησκευτικούς κανόνες.

34. Η αφαίμαξη πρέπει να είναι πλήρης και να πραγματοποιείται κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση εκτός του τόπου σφαγής.

35. Το μάδημα πρέπει να γίνεται αμέσως και πλήρως.

36. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται χωρίς καθυστέρηση ολικού εκσπλαχνισμού ή εντός των προθεσμιών που προβλέπονται στο κεφάλαιο VIII σημείο 49 σε περίπτωση μερικού ή μεταγενέστερου εκσπλάχνισμού. Τα σφαγμένα πουλερικά πρέπει να ανοίγονται κατά τρόπο που να επιτρέπει την επιθεώρηση των κοιλοτήτων και όλων των σχετικών σπλάχνων. Προς τον σκοπό αυτό, τα επιθεωρούμενα σπλάχνα μπορούν είτε να έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο είτε να παραμένουν συνδεδεμένα με αυτό με τους φυσικούς τους συνδέσμους. Αν τα σπλάχνα έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο, πρέπει να είναι δυνατόν να προσδιορίζεται το σφάγιο από το οποίο προέρχονται.

Ωστόσο, για τις χήνες και τις πάπιες που εκτρέφονται και σφάζονται για την παραγωγή φουά-γκρά, ο εκσπλαχνισμός μπορεί να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών, υπό την προϋπόθεση ότι η θερμοκρασία των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων φέρεται το συντομότερο δυνατό και διατηρείται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο κεφάλαιο XIII σημείο 69 πρώτη περίπτωση και ότι τα σφάγια αυτά μεταφέρονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής.

37. Μετά την επιθεώρηση, τα αφαιρεθέντα σπλάχνα πρέπει να διαχωρίζονται αμέσως από το σφάγιο, τα δε τμήματα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αφαιρούνται αμέσως.

Τα σπλάχνα ή τμήματα σπλάχνων που παραμένουν στο σφάγιο, εκτός των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται αμέσως και, ει δυνατόν, πλήρως, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

38. Απαγορεύεται ο καθαρισμός του κρέατος με ύφασμα, καθώς και το γέμισμα του σφαγίου πλην του γεμίσματος με εδώδιμα παραπροϊόντα σφαγίου ή με τον λαιμό που αντιστοιχεί σε ένα από τα πουλερικά που θανατώθηκαν στην εγκατάσταση.

39. Απαγορεύεται ο τεμαχισμός του σφαγίου, καθώς και οποιαδήποτε αφαίρεση ή επεξεργασία του κρέατος πουλερικών πριν το τέλος της επιθεώρησης. Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιβάλλει οποιονδήποτε άλλο χειρισμό απαιτεί η επιθεώρηση.

40. Αφενός το παρακρατούμενο κρέας και αφετέρου το κρέας που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 ή το κρέας που αποκλείεται από την ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 54, τα πτερά και τα απορρίμματα πρέπει να μεταφέρονται, το συντομότερο δυνατό, στις αίθουσες, τις εγκαταστάσεις ή τα δοχεία που προβλέπονται στο κεφάλαιο I σημείο 4 στοιχείο δ) και στο κεφάλαιο II σημείο 14 στοιχεία ε) και στ), ο δε χειρισμός τους πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται όσο το δυνατόν περισσότερο η ρύπανση.

41. Μετά την επιθεώρηση και την αφαίρεση των σπλάχνων, το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να καθαρίζεται και να ψύχεται αμέσως σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, κατά τρόπον ώστε να επιτυγχάνονται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIII το ταχύτερο δυνατό.

42. Τα κρέατα πουλερικών που πρόκειται να υποβληθούν σε διαδικασία ψύξης με εμβάπτιση, με τη μέθοδο που ορίζεται στο σημείο 43, πρέπει, αμέσως μετά τον εκσπλαχνισμό, να πλένονται επιμελώς με ψεκασμό και άμεση εμβάπτιση. Ο ψεκασμός πρέπει να πραγματοποιείται σε εγκατάσταση που εξασφαλίζει αποτελεσματικό πλύσιμο των εσωτερικών και εξωτερικών επιφανειών των σφαγίων.

Για τα σφάγια βάρους :

- μέχρι 2,5kg, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,5 l ανά σφάγιο,
- μεταξύ 2,5 και 5 kg, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,5 l ανά σφάγιο,
- τουλάχιστον 5kg, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,5 l ανά σφάγιο.

43. Η μέθοδος ψύξης με εμβάπτιση πρέπει να τηρεί τις εξής απαιτήσεις :

α) τα σφάγια πρέπει να περνούν από έναν ή περισσότερους κάδους με νερό ή μείγμα πάγου και νερού, των οποίων το περιεχόμενο ανανεώνεται συνεχώς. Επιτρέπεται μόνο το σύστημα με το οποίο τα σφάγια ωθούνται συνεχώς, με μηχανικά μέσα, μέσα σε ένα αντίθετο ρεύμα νερού,

β) η θερμοκρασία του νερού ή των κάδων η οποία μετράται στην είσοδο και την έξοδο των σφαγίων, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους +16°C και τους +4°C αντίστοιχα,

γ) πρέπει να πραγματοποιείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε η θερμοκρασία που προβλέπεται στο κεφάλαιο XIII σημείο 69 πρώτη περίπτωση να επιτυγχάνεται στο συντομότερο χρονικό διάστημα,

δ) η ελάχιστη παροχή νερού για το σύνολο της μεθόδου ψύξης που αναφέρεται στο στοιχείο α) πρέπει να είναι :
- 2,5 l ανά σφάγιο βάρους το πολύ 2,5 kg,
- 4 l ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5 kg και 5 kg,
- 6 l ανά σφάγιο βάρους τουλάχιστον 5 kg.

Εάν υπάρχουν περισσότεροι του ενός κάδοι, η προσαγωγή καθαρού νερού και η απαγωγή ακάθαρτου νερού από κάθε κάδο πρέπει να ρυθμίζονται κατά τρόπο ώστε να μειώνονται κατά τη φορά της κίνησης των σφαγίων, το δε καθαρό νερό να κατανέμεται μεταξύ των κάδων κατά τρόπον ώστε η ροή του νερού στον τελευταίο κάδο να είναι τουλάχιστον :
- 1 l ανά σφάγιο βάρους το πολύ 2,5kg
- 1,5 l ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5kg και 5kg,
- 2 l ανά σφάγιο βάρους τουλάχιστον 5kg.

Για τους υπολογισμούς των ποσοστήτων αυτών δεν πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το νερό που χρησιμοποιείται για την πρώτη πλήρωση των κάδων.

ε) τα σφάγια δεν πρέπει να παραμένουν στο πρώτο τμήμα της συσκευής ή στον πρώτο κάδο περισσότερο από μισή ώρα, ούτε να παραμένουν στο υπόλοιπο τμήμα της συσκευής ή στον ή στους άλλους κάδους περισσότερο από το απολύτως αναγκαίο.

Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα μέτρα ώστε ιδίως σε περίπτωση διακοπής της εργασίας, να τηρείται ο χρόνος διάβασης που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο.

Μετά από κάθε διακοπή λειτουργίας και πριν την επανέναρξη λειτουργίας της εγκατάστασης, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να βεβαιώνεται ότι τα σφάγια ανταποκρίνονται πάντοτε στις απαιτήσεις του παρόντος δ/τος και είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει δε να φροντίζει ώστε τα σφάγια να μεταφέρονται το συντομότερο δυνατόν στην αίθουσα που αναφέρεται στο κεφάλαιο I σημείο 4 στοιχείο δ).

στ) κάθε συσκευή πρέπει να αδειάζεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται κάθε φορά που αυτό είναι απαραίτητο, στο τέλος της περιόδου εργασίας και τουλάχιστον μία φορά την ημέρα,

ζ) πρέπει να υπάρχουν βαθμονομημένες συσκευές ελέγχου που επιτρέπουν τον κατάλληλο και συνεχή έλεγχο της μέτρησης και της καταγραφής :
- της κατανάλωσης νερού κατά τον ψεκασμό πριν από την εμβάπτιση,
- της θερμοκρασίας του νερού του ή των κάδων στην είσοδο και την έξοδο των σφαγίων,
- της κατανάλωσης νερού κατά την εμβάπτιση,
- του αριθμού σφαγίων κάθε κλάσης βάρους που αναφέρεται στο στοιχείο δ) και στο σημείο 42.

η) τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργεί ο παραγωγός πρέπει να διατηρούνται προκειμένου να υποβληθούν στον επίσημο κτηνίατρο όταν τα ζητήσει,

θ) μέχρις ότου θεσπιστούν, με τη κοινοτική διαδικασία, κοινοτικές μικροβιολογικές μέθοδοι, η ορθήλειτουργία της ψυκτικής εγκατάστασης και οι επιπτώσεις της στην υγιεινή αξιολογούνται με επιστημονικές μικροβιολογικές μεθοδους, αναγνωρισμένες από τα κράτη μέλη. Σύμφωνα με τις μεθόδους αυτές, συγκρίνεται η περιεκτικότητα των σφαγίων σε ολικά μικρόβια και σε εντεροβακτηρίδια πριν και μετά την εμβάπτιση. Η σύγκριση αυτή πρέπει να πραγματοποιείται όταν η εγκατάσταση τίθεται σε λειτουργία για πρώτη φορά και στη συνέχεια κατά περιοδικά διαστήματα, οπωσδήποτε δε μετά από κάθε μετατροπή της εγκατάστασης. Η λειτουργία των διαφόρων συσκευών πρέπει να ρυθμίζεται έτσι ώστε να εξασφαλίζονται ικανοποιητικά, από άποψη υγιεινής, αποτελέσματα.

44. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, τα μη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να έρθουν σε παρφή με τα ήδη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα, απαγορεύεται δε η αφαίρεση, ο τεμαχισμός ή η μεταγενέστερη επεξεργασία του σφαγίου.

45. Το κρέας που έχει παρακρατηθεί ή έχει χαρακτηρισθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να έρχονται σε επαφή με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και πρέπει να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατόν σε ειδικές αίθουσες ή δοχεία, σχεδιασμένα και τοποθετημένα ούτως ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση άλλου νωπού κρέατος.

46. Ο καθαρισμός, ο χειρισμός, η μεταγενέστερη επεξεργασία και η μεταφορά του κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των παραπροϊόντων, πρέπει να γίνονται σύμφωνα με όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής. 'Οταν το κρέας συσκευάζεται με δεύτερη συσκευασία, πρέπει να τηρούνται οι όροι του κεφαλαίου ΙΙ σημείο 14 στοιχείο δ) και του κεφαλαίου XIV. Το κρέας που έχει υποβληθεί σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία πρέπει να αποθηκεύεται σε χωριστό θάλαμο απ' ό,τι το ασυσκεύαστο νωπό κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

47. Τα πουλερικά πρέπει να επιθεωρούνται αμέσως μετά τη σφαγή υπό ικανοποιητικές συνθήκες φωτισμού.

Στα πλαίσια της επιθεώρησης αυτής :

α) τα ακόλουθα μέρη :

i) εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου, χωρίς κεφάλι και πόδια, εκτός αν αυτά προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση,

ii) τα σπλάχνα και

iii) η κοιλότητα του σφαγίου,

πρέπει να αποτελούν αντικείμενο οπτικού ελέγχου και, εφόσον παρίσταται ανάγκη, να ψηλαφούνται ή να διατέμνονται.

β) ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίδεται :

i) στις ανωμαλίες σύστασης,χρώματος και οσμής των σφαγίων

ii) στις σημαντικές ανωμαλίες οφειλόμενες στις εργασίες σφαγής,

iii) στην καλή λειτουργία της εγκατάστασης σφαγής.

Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει, οπωσδήποτε :

α) να υποβάλλει σε διεξοδικό δειγματοληπτικό έλεγχο τα ζώα που απορρίπτονται κατά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή, το κρέας των οποίων κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53,

β) να εξετάζει δείγμα 300 πτηνών στο σύνολο της παρτίδας που υπέστη την επιθεώρηση μετά τη σφαγή με σκοπό την εξέταση των σπλάχνων και της κοιλότητας του σφαγίου,

γ) να προβαίνει σε ειδική εξέταση του κρέατος πουλερικών μετά τη σφαγή, εφόσον συντρέχουν άλλοι λόγοι σύμφωνα με τους οποίους το κρέας που προέρχεται από τα πουλερικά αυτά ενδέχεται να είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Ο ιδιοκτήτης ή το πρόσωπο που δικαιούται να διαθέτει τα πουλερικά πρέπει να συμμετέχουν, στο βαθμό που αυτό είναι αναγκαίο, στην επιθεώρηση μετά τη σφαγή. Πρέπει να προετοιμάζουν τα πουλερικά και το κρέας πουλερικών κατά τρόπο ώστε να καθίσταται δυνατή η επιθεώρηση. Πρέπει να παρέχουν, εφόσον το ζητήσει ο επιθεωρητής επαρκή βοήθεια. Αν δεν συνεργάζονται όπως οφείλουν, η επιθεώρηση διακόπτεται έως ότου συνεργασθούν στο βαθμό που είναι αναγκαίος για την επιθεώρηση.

48. Στην περίπτωση των μερικώς εκσπλαχνισμένων "απεντερωμένων" πουλερικών, από τα οποία αφαιρούνται αμέσως τα έντερα, πρέπει να εξετάζονται, τουλάχιστον στο 5% των σφαγμένων πουλερικών κάθε παρτίδας, τα σπλάχνα και η κοιλότητα του σφαγίου μετά τον εκσπλαχνισμό. Αν διαπιστωθεί κατά την εξέταση η παρουσία ανωμαλιών σε αρκετά πουλερικά, πρέπει να επιθεωρηθούν όλα τα πουλερικά της παρτίδας σύμφωνα με το σημείο 47.

49. 'Οσον αφορά τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού ("New York dressed") :

α) η επιθεώρηση μετά τη σφαγή που αναφέρεται το σημείο 47 πραγματοποιείται το αργότερο 15 ημέρες μετά τη σφαγή, περίοδο κατά την οποία πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία έως +4°C,

β) πρέπει, το αργότερο στο τέλος της περιόδου αυτής, να εκσπλαχνίζονται στο σφαγείο στο οποίο θανατώθηκαν ή σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού πουλερικών το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου III σημείο 15 στοιχείο β) δεύτερη περίπτωση σημείο ii), και, στην τελευταία αυτή περίπτωση, να συνοδεύονται από την υγειονομική βεβαίωση που περιλαμβάνεται στο παράρτημα V,

γ) το κρέας των πουλερικών αυτών δεν πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας που αναφέρεται στο κεφάλαιο XII πριν πραγματοποιηθεί ο εκσπλαχνισμός που αναφέρεται στο στοιχείο β).

50. Πρέπει να πραγματοποιείται δειγματοληπτικός έλεγχος για την ανίχνευση καταλοίπων, οπωσδήποτε δε σε περίπτωση βάσιμης υπόνοιας. Στην περίπτωση της ανίχνευσης καταλοίπων με δειγματοληψία, πρέπει να ανιχνεύονται ιδίως τα κατάλοιπα που αναφέρονται στο σημείο Α, ομάδα ΙΙΙ, καθώς και στο σημείο Β ομάδα Ι στοιχεία α) και γ), και ομάδα ΙΙ στοιχείο α) του άρθρου 30 του προεδρικού διατάγματος 497/1989 (Α'212).

Η υποχρέωση ανίχνευσης καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος δ/τος δεν ισχύει για τα πουλερικά που προέρχονται από πτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις υπό επίσημο έλεγχο όταν η ανίχνευση των καταλοίπων αυτών διενεργείται στηνεκμετάλλευση καταγωγής.

51. 'Οταν, βάσει της επιθεώρησης πριν ή μετά τη σφαγή, υπάρχουν υπόνοιες ασθένειας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί, εάν το θεωρεί απαραίτητο για να εκπονήσει τη διάγνωσή του ή να ανιχνεύσει τις ουσίες με φαρμακολογική δράση που ενδέχεται να υπάρχουν, λαμβανομένης υπόψη της παρατηρούμενης παθολογικής κατάστασης, να ζητήσει τη διεξαγωγή των αναγκαίων εργαστηριακών εξετάσεων.

Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί και άλλες τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών μερών των πουλερικών, οι οποίες είναι απαραίτητες για την οριστική διάγνωση.

'Οταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής του παρόντος διατάγματος ή ότι παρεμποδίζεται η κατάλληλη υγειονομική επιθεώρηση, δικαιούται να παρεμβαίνει όσον αφορά τη χρήση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει οποιοδήποτε αναγκαίο μέτρο,ή και να μειώνει το ρυθμό παραγωγής ή να διακόπτει προσωρινά τη διαδικασία παραγωγής.

52. Τα αποτελέσματα της επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή πρέπει να καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, σε περίπτωση διάγνωσης μεταδόσιμης στον άνθρωπο ασθένειας, να κοινοποιούνται στην αρμόδια Κτηνιατρική αρχή που είναι υπεύθυνη για την εποπτεία της πτηνοτροφικής εκμετάλλευσης από την οποία προέρχονται τα ζώα, καθώς και στον ιδιοκτήτη της πτηνοτροφικής εκμετάλλευσης καταγωγής ή στον εκπρόσωπό του, οι οποίοι υποχρεούνται να λάβουν υπόψη και να φυλάξουν τις πληροφορίες αυτές, και να τις υποβάλλουν, κατά την επόμενη περίοδο παραγωγής, στον επίσημο κτηνίατρο που διενεργεί την επιθεώρηση πριν τη σφαγή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

53. α) Χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, στο σύνολό τους, τα κρέατα πουλερικών κατά την επιθεώρηση των οποίων μετά τη σφαγή διαπιστώθηκε ένα από τα ακόλουθα :

- γενικευμένες λοιμώδεις ασθένειες και χρόνιες εντοπίσεις παθογόνων μικροοργανισμών που μεταδίδονται στον άνθρωπο,
- συστηματική μυκητίαση και τοπικές αλλοιώσεις στα όργανα, οι οποίες εικάζεται ότι οφείλονται σε παθογόνους παράγοντες που μεταδίδονται στον άνρθωπο ή τις τοξίνες τους,
- εκτεταμένος υποδόρειος ή μυϊκός και συστηματικός παρασιτισμός
- δηλητηρίαση,
- καχεξία,
- μη φυσιολογική οσμή, χρώμα ή γεύση,
- κακοήθεις ή πολλαπλοί όγκοι,
- γενική ρύπανση ή μόλυνση,
- σημαντικές κακώσεις και εκχυμώσεις,
- εκτεταμένες μηχανικές κακώσεις, συμπεριλαμβανομένων αυτών που οφείλονται σε υπερβολικό ζεμάτισμα,
- ανεπαρκής αφαίμαξη,
- κατάλοιπα ουσιών που υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια και κατάλοιπα απαγορευμένων ουσιών,
- ασκίτις..

β) χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τα τμήματα του θανατωμένου ζώου τα οποία παρουσιάζουν κακώσεις ή ρύπανση που δεν επηρεάζουν την καταλληλότητα του υπόλοιπου κρέατος.

54. Αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση το κεφάλι που είναι χωρισμένο από το σφάγιο, εκτός από τη γλώσσα, το λοφίο, τα λοβία και τα άνω και κάτω λειριά, και τα εξής σπλάχνα : τραχεία, πνεύμονες χωρισμένοι από το σφάγιο σύμφωνα με το κεφάλαιο VII σημείο 37, οισοφάγος, πρόλοβος, έντερα και χοληδόχος κύστις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ

55. Ο τεμαχισμός του σφαγίου σε τμήματα σφαγίου ή η αποστέωση επιτρέπεται μόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού.

56. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπός του υποχρεούται να διευκολύνει τις εργασίες ελέγχου της επιχείρησης, και ιδίως να πραγματοποιεί κάθε χειρισμό που κρίνεται χρήσιμος, και να θέτει στη διάθεση της υπηρεσίας ελέγχου τους αναγκαίους διαρρυθμισμένους χώρους. Ειδικότερα, πρέπει να είναι σε θέση, σε κάθε αίτηση, να γνωρίζει στον επίσημο κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο την προέλευση του κρέατος που εισάγεται στην εγκατάστασή του και την καταγωγή των θανατωμένων ζώων.

57. Με την επιφύλαξη του κεφαλαίου V σημείο 19, το κρέας που δεν πληροί τους όρους του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο Β σημείο 1 του παρόντος διατάγματος μπορεί να βρίσκεται στα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού μόνον εφόσον αποθηκεύεται σε ειδικούς χώρους,πρέπει δε να τεμαχίζεται σε άλλους χώρους ή σε διαφορετικό χρόνο από ό,τι τοκρέας που ανταποκρίνεται στους εν λόγω όρους. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει πάντοτε ελεύθερη πρόσβαση σε όλες τις αίθουσες αποθήκευσης και εργασίας για να ελέγχει την

αυστηρή τήρηση των παραπάνω διατάξεων.

58. Το νωπό κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό πρέπει, αμέσως μετά την εισαγωγή του στο εργαστήριο τεμαχισμού και μέχρι τον τεμαχισμό, να τοποθετείται στην αίθουσα που προβλέπεται στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο α).

Ωστόσο, κατά παρέκκλιση από το κεφάλαιο VII σημείο 41, το κρέας μπορεί να μεταφέρεται απευθείας από την αίθουσα σφαγής στην αίθουσα τεμαχισμού.

Στην περίπτωση αυτή, η αίθουσα σφαγής και η αίθουσα τεμαχισμού πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο κτηριακό συγκρότημα και αρκετά κοντά η μία στην άλλη, γιατί το προς τεμαχισμό κρέας πρέπει να μεταφέρεται από τη μία αίθουσα στην άλλη χωρίς να μεσολαβεί φόρτωση και εκφόρτωση, χάρη στην επέκταση του μηχανικού συστήματος μεταφοράς της αίθουσας σφαγής, ο δε τεμαχισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς καθυστέρηση. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και τη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στην ψυκτική αίθουσα που αναφέρεται στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο α).

59. Το κρέας πρέπει να εισάγεται στις αίθουσες που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο β) βαθμηδόν, ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον προβλεπόμενο τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στην ψυκτική αίθουσα που αναφέρεται στο σημείο 15 στοιχείο α).

60. Εκτός από τις περιπτώσεις τεμαχισμού εν θερμώ ο τεμαχισμός πρέπει να πραγματοποιείται μόνον όταν η θερμοκρασία του κρέατος είναι ίση ή κατώτερη των +4°C.

61. Απαγορεύεται ο καθαρισμός του νωπού κρέατος με ύφασμα.

62. Ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση του κρέατος. Τα θραύσματα οστών και οι θρόμβοι αίματος πρέπει να αφαιρούνται. Το κρέας που προέρχεται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση συγκεντρώνεται βαθμηδόν στα δοχεία ή τις αίθουσες που προβλέπονται στο κεφάλαιο I σημείο 4 στοιχείο δ).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

63. Τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού, οι εγκεκριμένες μονάδες ανασυσκευασίας και οι εγκεκριμένες ψυκτικές αποθήκες ελέγχονται από μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του παρόντος διατάγματος.

64. Ο έλεγχος που προβλέπεται στο σημείο 63 περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες :

- έλεγχο των εισόδων και εξόδων νωπού κρέατος,
- υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος που βρίσκεται στην εγκατάσταση,
- έλεγχο της καθαριότητας των αιθουσών, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων που προβλέπεται στο κεφάλαιο V, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων των ενδυμάτων του,
- κάθε άλλο έλεγχο τον οποίο ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει χρήσιμο για τον έλεγχο της τήρησης των διατάξεων του παρόντος δ/τος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII
ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

65. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου. Για το σκοπό αυτό, ο επίσημος κτηνίατρος ελέγχει :

α) σήμανση καταλληλότητας του κρέατος,

β) τις ετικέτες και το υλικό πρώτης συσκευασίας, εφόσον φέρουν ήδη τη σφραγίδα που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο.

66. Η σήμανση καταλληλότητας περιλαμβάνει :

α) για τα κρέατα που συσκευάζονται σε ατομικές ή σε μικρές συσκευασίες :

- στο άνω τμήμα, το σήμα που χαρακτηρίζει τη χώρα αποστολής, με κεφαλαία, δηλαδή :
B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,
- στο κέντρο, τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης ή, ενδεχομένως, του εργαστηρίου τεμαχισμού ή του κέντρου ανασυσκευασίας,
- στο κάτω τμήμα, ένα από τα αρκτικόλεξα CEE, EOF, EWG, EOK, EEC ή EEG.

Τα στοιχεία πρέπει να έχουν ύψος 0,2cm τόσο για τα γράμματα όσο και για τα ψηφία.

β) για τις μεγάλες συσκευασίες, ωοειδή σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5cm και ύψους 4,5cm, επί της οποίας αναγράφονται οι ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α).
Τα στοιχεία πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8cm για τα γράμματα και τουλάχιστον 1cm για τα ψηφία. Η σήμανση καταλληλότητας δύναται, επιπλέον, να περιλαμβάνει ένδειξη που επιτρέπει την εξακρίβωση της ταυτότητας του κτηνιάτρου που έχει διενεργήσει την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.
Το υλικό επισήμανσης πρέπει να αποτελείται από υλικά που ανταποκρίνονται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και στα οποία πρέπει να υπάρχουν, κατά τρόπο απολύτως ευανάγνωστο, οι ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α).

67. α) Η σήμανση καταλληλότητας που αναφέρεται στο σημείο 66 στοιχείο α) πρέπει να γίνεται :
- επάνω ή, κατά τρόπο ευανάγνωστο, κάτω από το περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία των ατομικά συσκευασμένων σφαγίων,

- στα σφάγια που δεν συσκευάζονται ατομικά, με την επίθεση σφραγίδας ή πλακιδίου μιας χρήσης,
- επάνω ή, κατά τρόπο ευανάγνωστο, κάτω από το περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία των τμημάτων σφαγίων ή των παραπροϊόντων που συσκευάζονται σε μικρές ποσότητες,

β) η σήμανση καταλληλότητας που αναφέρεται στο σημείο 66 στοιχείο β) πρέπει να τίθεται επάνω στις συνολικές συσκευασίες που περιέχουν σφάγια, τμήματα σφαγίων ή παραπροϊόντα που έχουν επισημανθεί σύμφωνα με το στοιχείο α),

γ) όταν η σήμανση καταλληλότητας πραγματοποιείται σε ένα περιτύλιγμα ή μια συσκευασία :
- η σημανση αυτή πρέπει να επιτίθεται κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα του περιτυλίγματος ή της συσκευασίας ή
- το περιτύλιγμα ή η συσκευασία πρέπει να σφραγίζονται κατά τρόπον. ώστε να μην είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά το άνοιγμά τους.

68. Η σήμανση καταλληλότητας των σφαγίων, τμημάτων σφαγίων ή παραπροϊόντων η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α), δεν απαιτείται στις ακόλουθες περιπτώσεις :

1. Οι παρτίδες σφαγίων, συμπεριλαμβανομένων των σφαγίων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο β), αποστέλλονται, προς τεμαχισμό, από ένα εγκεκριμένο σφαγείο σε ένα εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, υπό τους εξής όρους :

α) οι μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν, στην εξωτερική τους επιφάνεια, το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α) τρίτη περίπτωση και το σημείο 67 στοιχείο γ),

β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με το παρόν διάταγμα,

γ) το παραλαμβάνον εργαστήριο τεμαχισμού τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με το παρόν διάταγμα,

δ) το σήμα καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών καταστρέφεται κατά το άνοιγμά τους σε ένα εργαστήριο τεμαχισμού που τελεί υπό την εποπτεία επίσημου κτηνιάτρου,

ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με το παρόν σημείο και το παράρτημα VII.

2. Οι παρτίδες σφαγίων, συμπεριλαμβανομένων των σφαγίων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο β), τα τμήματα σφαγίων και τα ακόλουθα παραπροϊόντα : καρδιές, συκώτια και μυώδεις στόμαχοι, αποστέλλο-

νται, προς επεξεργασία, από εγκεκριμένο σφαγείο, εργαστήριο τεμαχισμού ή μονάδα ανασυσκευασίας προς μια εγκατάσταση παρασκευής κρεάτων και προϊόντων με βάση το κρέας, υπό τους εξής όρους :

α) οι μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν, στην εξωτερική τους επιφάνεια, το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α) τρίτη περίπτωση και το σημείο 67 στοιχείο γ),

β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με το παρόν διάταγμα

γ) η παραλαμβάνουσα εγκατάσταση παρασκευής κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας τηρεί ειδικό μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με το παρόν διάταγμα,

δ) όταν το νωπό κρέας πουλερικών προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, το σήμα καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών καταστρέφεται κατά το άνοιγμά τους σε εγκατάσταση που τελεί υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής,

ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με το παρόν σημείο και το παράρτημα VII.

3. Για να διατεθούν απευθείας στον τελικό χρήστη ύστερα από θερμική επεξεργασία, οι παρτίδες σφαγίων, συμπεριλαμβανομένων των σφαγίων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο β), αποστέλλονται από ένα εγκεκριμένο σφαγείο, κέντρο ανασυσκευασίας ή εργαστήριο τεμαχισμού σε εστιατόρια, κυλικεία ή ιδρύματα υπό τους εξής όρους :

α) οι συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν στην εξωτερική τους επιφάνεια το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α) τρίτη περίπτωση και το σημείο 67 στοιχείο γ),

β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με το παρόν διάταγμα,

γ) ο παραλήπτης τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με το παρόν διάταγμα

δ) οι παραλήπτες υπόκεινται στον έλεγχο μιας αρμόδιας αρχής η οποία πρέπει να έχει πρόσβαση στα τηρούμενα μητρώα,

ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με το παρόν σημείο και το παράρτημα VII.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

69. - Μετά την ψύξη που αναφέρεται στο σημείο 41, το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους +4°C.

- Το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους -12°C.

- Οι ανωτέρω θερμοκρασίες ισχύουν για τη διακίνηση καθώς και για τα καταστήματα λιανικής πώλησης ή τις αίθουσες δίπλα στα σημεία πώλησης όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται αποκλειστικά για την άμεση πώληση στον καταναλωτή.

- Το συσκευασμένο νωπό κρέας πουλερικών δεν πρέπει να αποθηκεύεται στις ίδιες αίθουσες με το μη συσκευασμένο νωπό κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIV
ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

70. α) Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. κυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται σε όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως :
- να μη δύναται να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος,
- να μη δύναται να μεταδώσει στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου,
- να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών,

β) η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία του κρέατος, εκτός αν είναι από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, καθαρίζεται εύκολα και έχει προηγουμένως καθαρισθεί και απολυμανθεί.

71. 'Οταν, ενδεχομένως, το τεμαχισμένο νωπό κρέας ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία, η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τον τεμαχισμό και κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής.

Οι πρωτες συσκευασίας πρέπει να είναι διαφανείς και άχρωμες, ή, εάν πρόκειται για έγχρωμες διαφανείς πρώτες συσκευασίες, να είναι σχεδιασμένες κατά τρόπο ώστε να είναι εν μέρει ορατά τα συσκευασμένα κρέατα ή παραπροϊόντα σφαγίου. Πρέπει να ανταποκρίνονται, επιπλέον, στους όρους που αναφέρονται στο σημείο 70 στοιχείο α) πρώτη και δευτερη περίπτωση. Δεν δύνανται να χρησιμοποιηθούν δεύτερη φορά για πρώτη συσκευασία κρέατος.
Τα τμήματα πουλερικών ή παραπροϊόντα που είναι διαχωρισμένα από το σφάγιο πρέπει πάντοτε να είναι καλυμμένα με στερεά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα που ανταποκρίνεται στα κριτήρια αυτά.

72. Το κρέας που φέρει πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζεται σε δεύτερη συσκευασία.

73. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι αναγκαίο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι του σημείου 70.

74. Ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, δύνανται να γίνονται στην ίδια αίθουσα εφόσον η δεύτερη συσκευασία διαθέτει τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στο σημείο 70 στοιχείο β) προκειμένου να επαναχρησιμοποιηθεί ή εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις :

α) η αίθουσα πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρη και διαρρυθμισμένη κατά τρόπον ωστε να εξασφαλίζεται ο υγιεινός χαρακτήρας των εργασιών,

β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσει από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς τις εγκαταστάσεις, και αποθηκεύονται υπό υγιεινές συνθήκες σε χωριστή αίθουσα της εγκατάστασης,

γ) οι αίθουσες αποθηκευσης του υλικού συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένες από σκόνη και βλαβερά ζωύφια και να μην επικοινωνούν με αίθουσες που περιέχουν ουσίες δυνάμενες να ρυπάνουν το νωπό κρέας. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να αποθηκεύονται επί του δαπέδου.

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδό τους στην αίθουσα,

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στην αίθουσα υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται αμέσως. Δεν πρέπει να υφίστανται χειρισμό από το προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας,

στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, το νωπό κρέας πρέπει να τοποθετείται στις προβλεπόμενες για το σκοπό αυτό αίθουσες αποθήκευσης.

75. Οι δεύτερες συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένο νωπό κρέας πουλερικών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XV
ΜΕΤΑΦΟΡΑ

76. Το νωπό κρέας πρέπει να μεταφέρεται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος ή, προκειμένου για νωπό κρέας που εισάγεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Μέρους Γ του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179) ή για νωπό κρέας υπό διαμετακόμιση δια μέσου του εδάφους τρίτης χώρας, με

μολυβδοσφραγισμένα μεταφορικά μέσα, σχεδιασμένα και εξοπλισμένα κατά τετοιον τρόπο ώστε να διατηρείται, καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία που προβλέπεται στοκεφάλαιο XIII.

77. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος αυτού πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις :

α) τα εσωτερικά τοιχώματά τους πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα,

β) πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αποτελεσματικές διατάξεις που εξασφαλίζουν την προστασία του κρέατος από τα έντομα και τη σκόνη και να είναι στεγανά κατά τρόπο που να αποφεύγεται κάθε διαρροή υγρών.

78. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος δεν δύνανται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώντων ζώων ή κάθε άλλου προϊόντος το οποίο δύναται να αλλοιώσει ή να ρυπάνει το κρέας.

79. Κανένα άλλο προϊόν που δύναται να επηρεάσει τις συνθήκες υγιεινής του κρέατος πουλερικών ή να το ρυπάνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με το κρέας μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο.

Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ό,τι το ασυσκεύαστο, εκτός εάν, μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, υπάρχει επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκεύαστο κρέας από το συσκευασμένο.

80. Το νωπό κρέας πουλερικών δεν μπορεί να μεταφέρεται μέσα σε μεταφορικά μέσα που δεν είναι καθαρά και δεν έχουν απολυμανθεί.

81. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο αντιπρόσωπός του πρέπει να μεριμνά ώστε τα μεταφορικά μέσα και οι συνθήκες φορτώσεως να ανταποκρίνονται στους όρους υγιεινής που προβλέπονται στο παρόν κεφάλαιο. 'Ενα μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του παρόντος διατάγματος πρέπει να επιβλέπει την τήρησή τους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I
ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

Οι εγκαταστάσεις μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. στις αίθουσες όπου λαμβάνεται και υποβάλλεται σε επεξεργασία το κρέας :

α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων. Τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφώνια για να αποφεύγεται η δυσοσμία.

β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, με βαφή ανοικτού χρώματος δυνάμενη να πλυθεί έως σε ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων.
Ωστόσο, η χρησιμοποίηση, στις αίθουσες που αναφέρονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο IV σημείο 16, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1994 δεν αποτελεί λόγο ανάκλησης της εγκρίσεως,

γ) θύρες από άσηπτα και άοσμα υλικά που καθαρίζονται εύκολα.
Σε περίπτωση αποθήκευσης του κρέατος στη συγκεκριμένη εγκατάσταση, αυτή πρέπει να διαθέτει αίθουσα αποθήκευσης η οποία να πληροί τις προαναφερόμενες απαιτήσεις,

δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά,

ε) επαρκή εξαερισμό και, ενδεχομένως, ικανοποιητική απομάκρυνση των υδρατμών,

στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.

2. α) Διατάξεις, σε επαρκή αριθμό και όσο το δυνατό πλησιέστερα στις θέσεις εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Για τον καθαρισμό των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με τρεχούμενο ζεστό και κρύο νερό, ή με νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών,

β) διατάξεις, επί τόπου ή σε πλησίον αίθουσα, για την απολύμανση των εργαλείων, με παροχή νερού θερμοκρασίας τουλάχιστον 82°C.

3. Κατάλληλες διατάξεις προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα ή τρωκτικά.

4. α) Διατάξεις και εργαλεία εργασίας, όπως τραπέζια τεμαχισμού, αφαιρετές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία να μην κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία να καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται,

β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό, που πληρούν τις υγειονομικές απαιτήσεις για :
- το χειρισμό του κρέατος
- την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για το κρέας, κατά τρόπον ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους,

γ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενό τους, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος το οποίο δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο πρέπει να απομακρύνεται ή να καταστρέφεται στο τέλος κάθε ημέρας εργασίας.

5. Ψυκτικό εξοπλισμό για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από το παρόν διάταγμα. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποχετεύσεως που να συνδέεται με τους αγωγούς λυμάτων και να μην παρουσιάζει κανένα κίνδυνο ρύπανσης του κρέατος.

6. Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε πόσιμο νερό κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (Β'53 και Β'379), υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εντούτοις, κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η εγκατάσταση παροχής μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, εφόσον οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο ρύπανσης του νωπού κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

7. Εγκατάσταση παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (Β'53 και Β'379).

8. Διαταξη που επιτρέπει την αποχέτευση των λυμάτων σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

9. Τουλάχιστον ένα νιπτήρα και αποχωρητήρια με καζανάκι, τα οποία δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τις αίθουσες εργασίας. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υγιεινά υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως των χεριών και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι τοποθετημένος κοντά στα αποχωρητήρια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ
ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

10. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον :

α) αρκετά ευρύχωρη αίθουσα σφαγής αφενός για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη, και αφετέρου για το μάδημα και το ζεμάτισμα, δεδομένου ότι οι δύο αυτοί τύποι εργασιών πρέπει να εκτελούνται σε χωριστούς χώρους,

β) εντός της αίθουσας σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν έως σε ύψος δύο τουλάχιστον μέτρων ή έως την οροφή,

γ) αίθουσα εκσπλαχνισμού και προπαρασκευής αρκετά ευρύχωρη ώστε να είναι δυνατόν να γίνεται ο εκσπλαχνισμός σε θέση αρκετά απομακρυσμένη από τις θέσεις εργασίας, ή χωρισμένη από τις θέσεις αυτές με διάφραγμα ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση,

δ) ψυκτική αίθουσα επαρκούς ικανότητας σε σχέση με τις ποσότητες και το είδος των σφαζομένων ζώων, η οποία να περιλαμβάνει οπωσδήποτε έναν τουλάχιστον απομονωμένο χώρο που κλειδώνεται και που προορίζεται για την παρακολούθηση των σφαγίων που υφίστανται αναλύσεις.

Κατά περίπτωση, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να παρέχουν παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή όταν το κρέας διοχετεύεται αμέσως από τα σφαγεία αυτά προς εργαστήρια τεμαχισμού ή κρεοπωλεία που βρίσκονται πολύ κοντά στο σφαγείο, υπο την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τη μία ώρα.

11. Τα ζώα που εισέρχονται στηναίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως μετά την αναισθητοποίηση, εκτός αν σφάζονται σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό.

12. Τα ασθενή ζώα ή τα ζώα για τα οποία υπάρχει η υποψία ότι είναι ασθενή δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση αυτή, εκτός εάν η αρμόδια αρχή χορηγήσει άδεια κατά παρέκκλιση.

Σε περίπτωση παρέκκλισης, η σφαγή πρέπει να γίνεται υπό τον έλεγχο της αρμόδια αρχής και να λαμβάνονται μέτρα προς αποφυγή ρύπανσης. Οι αίθουσες πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται υπό επίσημο έλεγχο πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΩΝ ΒΟΗΘΩΝ

1. Μόνον οι υποψήφιοι με αποδεικτικά που πιστοποιούν ότι :

α) έχουν παρακολουθήσει θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων και εργαστηριακές επιδείξεις, εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, που καλύπτουν τα θέματα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 στοιχείο α),

β) έχουν πραγματοποιήσει πρακτική εξάσκηση υπό την επίβλεψη ενός επίσημου κτηνιάτρου,

έχουν το δικαίωμα να παρουσιασθούν στη δοκιμασία που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του παρόντος δ/τος. Η πρακτική εξάσκηση γίνεται στα σφαγεία, στα εργαστήρια τεμαχισμού, τις ψυκτικές αποθήκες και τα κέντρα ελέγχου του νωπού κρέατος, ή όσον αφορά την επιθεώρηση πριν τη σφαγή, σε μια εκμετάλλευση.

2. Εντούτοις, οι βοηθοί που πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος III του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α'231), έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν έναν εκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων, το θεωρητικό μέρος των οποίων μειώνεται σε τέσσερις εβδομάδες.

3. Η δοκιμασία που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του παρόντος δ/τος, συνίσταται σε ένα θεωρητικό μέρος και ένα πρακτικό μέρος και καλύπτει τα εξής θέματα :

α) για την επίσκεψη των εκμεταλλεύσεων :

i) θεωρητική κατάρτιση
- γενικές γνώσεις σχετικά με την πτηνατροφική βιομηχανία-οργάνωση, οικονομικό μέγεθος, μέθοδοι παραγωγής, διεθνές εμπόριο κ.λ.π.
- ανατομία και παθολογία των πουλερικών,
- βασικές γνώσεις περί των ασθενειών-ιοί,βακτήρια,παράσιτα κ.λ.π.
- έλεγχος των ασθενειών και χρήση φαρμάκων/εμβολίων και έλεγχος καταλοίπων,
- υγειονομικός έλεγχος,
- καλή μεταχείριση στο αγρόκτημα, κατά τη μεταφορά και στο σφαγείο,
- περιβαλλοντικός έλεγχος-στα κτίρια,στα αγροκτήματα και εν γένει,
- εθνικές και διεθνείς ρυθμίσεις,
- συμπεριφορά των καταναλωτών και έλεγχος ποιότητας,

ii) πρακτική κατάρτιση
- επισκέψεις στις εκμεταλλεύσεις διαφόρων ειδών και μεθόδων εκτροφής,
- επισκέψεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής,
- φόρτωση και εκφόρτωση των μέσων μεταφοράς,
- επισκέψεις εργαστηρίων,
- κτηνιατρικοί έλεγχοι
- τεκμηρίωση,
- πρακτική πείρα.

β) για την επιθεώρηση στο σφαγείο :

i) θεωρητικό μέρος :
- βασικές γνώσεις ανατομίας και φυσιολογίας των σφαζομένων ζώων,
- βασικές γνώσεις παθολογίας των σφαζόμενων ζώων,
- βασικές γνώσεις παθολοανατομίας των σφαζόμενων ζώων,
- βασικές γνώσεις υγιεινής, και ειδικότερα βιομηχανικής υγιεινής, υγιεινής σφαγής, τεμαχισμού και αποθήκευσης και υγιεινής στο χώρο εργασίας,
- γνώση των μεθόδων και διαδικασιών σφαγής, ελέγχου, προπαρασκευής, πρώτης και δεύτερης συσκευασίας και μεταφοράς νωπού κρέατος,
- γνώση των νόμων, κανονισμών και διοικητικών διατάξεων που διέπουν την άσκηση της δραστηριότητάς τους,
- διαδικασίες δειγματοληψίας.

ii) πρακτικό μέρος :
- έλεγχος και αξιολόγηση των θανατωμένων ζώων,
- προσδιορισμός του ζωικού είδους με την εξέταση χαρακτηριστικών μερών του ζώου,
- αναγνώριση ορισμένων τμημάτων θανατωμένων ζώων στα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις, και σχετικός σχολιασμός,
- επιθεώρηση στο σφαγείο μετά τη σφαγή,
- έλεγχος υγιεινής,
- δειγματοληψία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΒΕΒΑΙΩΣΗ (1)
για τα πουλερικά που μεταφέρονται από την εκμετάλλευση στο σφαγείο

Αρμόδια Υπηρεσία :.......................... Αριθ.(2) :..........

I. Στοιχεία των ζώων

Ζωικό είδος : ....

Αριθμός ζώων.: ....

Αναγνωριστικά στοιχεία : ....

II. Προέλευση των ζώων

Διεύθυνση της εκμετάλλευσης προέλευσης : ....
....
....

III. Προορισμός των ζώων

Τα ζώα μεταφέρονται στο ακόλουθο σφαγείο : ....
....
με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο :...
....

IV. Βεβαίωση

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι τα ζώα που αναφέρονται ανωτέρω υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση πριν τη σφαγή στην ανωτέρω εκμετάλλευση, την .... στις .... και κρίθηκαν υγιή.

'Εγινε στ................., την ....

....
(υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου)

---

(1) Διάρκεια ισχύος του πιστοποιητικού : 72 ώρες
(2) Προαιρετικό

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΒΕΒΑΙΩΣΗ

για τα σφάγια πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού και για τα σφάγια από πάπιες και χήνες που έχουν εκτραφεί για την παραγωγή φουά-γκρά, έχουν αναισθητοποιηθεί, αφαιμαχθεί και μαδηθεί στο αγρόκτημα πάχυνσης και μεταφέρονται σε εργαστήριο τεμαχισμού, εξοπλισμένο με χωριστή αίθουσα εκσπλάχνισμού

Αρμόδια Υπηρεσία : .... αριθ. (1) ......

I. Στοιχεία των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων

Είδος ζώου : ....

Αριθμός μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων : ....
....

II. Προέλευση των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων

Διεύθυνση του αγροκτήματος πάχυνσης : ....
....

III. Προορισμός των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων

Τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια θα μεταφερθούν στο ακόλουθο εργαστήριο τεμαχισμού : ....
....

IV. Βεβαίωση

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια τα οποία αναφέρονται ανωτέρω προέρχονται από ζώα που υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση πριν τη σφαγή στο προαναφερόμενο αγρόκτημα πάχυνσης, την .... στις .... και κρίθηκαν υγιή.

Έγινε στ.................., την ....

....
(υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου)

---

(1) Προαιρετικό

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ
για το νωπό κρέας πουλερικών (1)

Αριθ. (2) : ....

Τόπος αποστολής : ....
Υπουργείο : ....
Υπηρεσία : ....
Σχετ. (2) : ....

I. Αναγνωριστικά στοιχεία

Κρέας : ....
(είδος ζώου)
Είδος τεμαχίων : ....
Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας : ....
Μήνας (ες) και έτος (η) κατάψυξης : ....
Καθαρό βάρος : ....

II. Προέλευση του κρέατος

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων σφαγείων : ....
....
Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων εργαστηρίων τεμαχισμού : ....
....
Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της ή των εγκεκριμένων ψυκτικών αποθηκών : ....
....

III. Προορισμός του κρέατος

Το κρέας αποστέλλεται από : ....
(τόπος αποστολής)
σε : ....
(χώρα και τόπος προορισμού)
με τα ακόλουθα μεταφορικά μέσα (3) : ....

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα : ....
....
Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη : ....
....

IV. Βεβαίωση

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, πιστοποιώ :

α) ότι το προαναφερόμενο κρέας πουλερικών πληροί τις απαιτήσεις του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64) για τις συνθήκες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν το ενδοκοινοτικό εμπόριο και τις

εισαγωγές νωπών κρεάτων πουλερικών από τρίτες χώρες καθώς, και, επιπλέον, τις απαιτήσεις του άρθρου 3 παράγραφος Α σημείο 1 δεύτερο εδάφιο του ως άνω προεδρικού διατάγματος, αν τα κρέατα προορίζονται για κράτος μέλος ή τμήμα κράτους μέλους που έχει αναγνωρισθεί ως απαλλαγμένο από την ψευδοπανώλη των πτηνών,

β) - ότι το προαναφερόμενο κρέας πουλερικών
- ότι οι προαναφερόμενες συσκευασίες του κρέατος

φέρουν σήμα που αποδεικνύει ότι :

- το κρέας προέρχεται από ζώα σφαγέντα σε εγκεκριμένα σφαγεία,
- το κρέας τεμαχίστηκε σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού

γ) ότι το κρέας αυτό έχει αναγνωρισθεί ως κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση μετά από κτηνιατρική επιθεώρηση που πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 σχετικά με τα υγειονομικά προβλήματα στο εμπόριο νωπού κρέατος πουλερικών ή την οδηγία 91/495/ΕΟΚ της 27ης Νοεμβρίου 1990 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων,

δ) ότι τα οχήματα ή μηχανήματα μεταφοράς, καθώς και οι συνθήκες φόρτωσης της αποστολής αυτής πληρούν τις απαιτήσεις στον τομέα της υγιεινής που καθορίζονται στην οδηγία 71/118/ΕΟΚ.

'Εγινε στ................,την ....

....
(ονοματεπώνυμο και υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)

---

(1) Νωπό κρέας πουλερικών είναι, κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μέρη κατοικιδίων ζώων που ανήκουν στα ακόλουθα είδη : κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες, χήνες, ορτύκια, περιστέρια, φασιανοί και πέρδικες, που είναι κατοικίδια και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία για τη διατήρησή τους. Πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό

(3) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά, σημειώνεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης, για τα πλοία το όνομα και, ενδεχομένως, ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII
ΕΝΔΕΙΞΗ Η ΟΠΟΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΙΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Προβλεπόμενη χρήση : τεμαχισμός/θερμική επεξεργασία (1)

Διεύθυνση παραλήπτη : ....
....
....

---

(1) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη

'Αρθρο 20

Οι παραβάτες του παρόντος διώκονται και τιμωρούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του ν.248/1914 (Α'110), όπως συμπληρώθηκε με το άρθρο μόνο του α.ν. της 23.1.1936 (Α'47).

'Αρθρο 21
Καταργούμενες διατάξεις

Από την έναρξη της ισχύος των διατάξεων του παρόντος διατάγματος καταργούνται :

α) Το προεδρικό διάταγμα 959/1981 (Α'241), όπως τροποποιήθηκε μεταγενέστερα.

β) Το προεδρικό διάταγμα 411/1976 (Α'153) όπως τροποποιήθηκε από το προεδρικό διάταγμα 265/1981 (Α'74) και το προεδρικό διάταγμα 929/1981 (Α'234),με εξαίρεση το άρθρο 7 το οποίο παραμένει σε ισχύ.

γ) Το άρθρο 2 παράγραφος 2, το άρθρο 8 και το άρθρο 9 του προεδρικού διατάγματος 490/1976 (Α'177) όπως τροποποιήθηκε από το προεδρικό διάταγμα 313/1980 (Α'90).

δ) Το προεδρικό διάταγμα 907/1980 (Α'226).

'Οπου προβλέπεται εφαρμογή διατάξεων των καταργουμένων αυτών διαταγμάτων εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

'Αρθρο 23
(άρθρο 3 της Οδηγίας 92/116/ΕΟΚ)
'Εναρξη ισχύος

Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει από την 1η Ιανουαρίου 1994,πλην του άρθρου 20 αυτού, που ισχύει από τη δημοσίευση του παρόντος.
Στον Υφυπουργό Γεωργίας αναθέτουμε την δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 6 Αυγούστου 1996

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΑΠΟΣΤ. ΦΩΤΙΑΔΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 • ΑΘΗΝΑ 104 32 • TELEX 223211 YPET GR • FAX 52 34 312

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΩΝ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ Σολωμού 51		**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ** ΠΩΛΗΣΗΣ Φ.Ε.Κ.		
Πληροφορίες δημοσιευμάτων Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	5225761	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	(031)	423955
	5230841	25ης Μαρτίου 21 Τ.Κ. 541 00		423956
Πληροφορίες δημοσιευμάτων λοιπών ΦΕΚ	5225713	ΠΕΙΡΑΙΑΣ		4136402
	5249547	Νικήτα 6-8 Τ.Κ. 185 31		4171307
Πώληση Φ.Ε.Κ.	5239762	ΠΑΤΡΑ	(061)	271249
Φωτοαντίγραφα παλαιών Φ.Ε.Κ.	5248141	Κορίνθου 327 Τ.Κ. 262 23		224581
Βιβλιοθήκη παλαιών Φ.Ε.Κ.	5248188	ΙΩΑΝΝΙΝΑ		
Οδηγίες για δημοσιεύματα Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	5248785	Διοικητήριο Τ.Κ. 454 44	(0651)	21901
Εγγραφή Συνδρομητών Φ.Ε.Κ. και		ΚΟΜΟΤΗΝΗ	(0531)	22637
αποστολή Φ.Ε.Κ. με πληρωμή μέσω Δ.Ο.Υ.	5248320	Δημοκρατίας 1 Τ.Κ. 691 00		26522

ΤΙΜΗ ΦΥΛΛΩΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΟΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ	– Μέχρι 16 σελίδες 100 δρχ. – Από 16 σελίδες και άνω προσαύξηση 100 δρχ. ανά 8σέλιδο ή μέρος αυτού

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

Τεύχος	Κ.Α.Ε. Προϋπολογισμού 2531	Κ.Α.Ε. εσόδου υπέρ ΤΑΠΕΤ 3512
Α' (Νόμοι, Π.Δ., Συμβάσεις κτλ.)	30.000 δρχ.	1.500 δρχ.
Β' (Υπουργικές αποφάσεις κτλ.)	50.000 »	2.500 »
Γ' (Διορισμοί, απολύσεις κτλ. Δημ. Υπαλλήλων)	10.000 »	500 »
Δ' (Απαλλοτριώσεις, πολεοδομία κτλ.)	50.000 »	2.500 »
Αναπτυξιακών Πράξεων (Τ.Α.Π.Σ.)	25.000 »	1.250 »
Ν.Π.Δ.Δ. (Διορισμοί κτλ. προσωπικού ΝΠΔΔ)	10.000 »	500 »
Παράρτημα (Πίνακες επιτυχόντων διαγωνισμών)	5.000 »	250 »
Δελτίο Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (Δ.Ε.Β.Ι.)	10.000 »	500 »
Ανωτάτου Ειδικού Δικαστηρίου (Α.Ε.Δ.)	3.000 »	150 »
Ανωνύμων Εταιρειών & Ε.Π.Ε.	150.000 »	7.500 »
Προκηρύξεων Α.Σ.Ε.Π.	10.000 »	500 »
ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΤΕΥΧΗ ΕΚΤΟΣ Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	120.000 »	6.000 »

- Οι συνδρομές του εσωτερικού προπληρώνονται στα Δημόσια Ταμεία που δίδουν αποδεικτικό είσπραξης (διπλότυπο) το οποίο με τη φροντίδα του ενδιαφερομένου πρέπει να στέλνεται στην Υπηρεσία του Εθνικού Τυπογραφείου.
- Οι συνδρομές του εξωτερικού είναι διπλάσιες των παραπάνω αναφερομένων και μπορεί να στέλνονται με επιταγή και σε ανάλογο συνάλλαγμα στο Διευθυντή Οικονομικού του Εθνικού Τυπογραφείου.
- Η πληρωμή του ποσοστού του ΤΑΠΕΤ που αντιστοιχεί σε συνδρομές, εισπράττεται στην Αθήνα από το Ταμείο του ΤΑΠΕΤ (Καποδιστρίου 34 - Αθήνα) και στις άλλες πόλεις από τα Δημόσια Ταμεία.
- Οι συνδρομητές του εξωτερικού μπορούν να στέλνουν το ποσό του ΤΑΠΕΤ μαζί με το ποσό της συνδρομής.
- Οι Δήμοι και οι Κοινότητες πληρώνουν το μισό χρηματικό ποσό της συνδρομής και ολόκληρο το ποσό υπέρ του ΤΑΠΕΤ.
- Η συνδρομή ισχύει για ένα χρόνο, που αρχίζει την 1η Ιανουαρίου και λήγει την 31η Δεκεμβρίου του ίδιου χρόνου. Δεν εγγράφονται συνδρομητές για μικρότερο χρονικό διάστημα.
- Η εγγραφή ή ανανέωση της συνδρομής πραγματοποιείται το αργότερο μέχρι τον Μάρτιο κάθε έτους.
- Αντίγραφα διπλοτύπων, ταχυδρομικές επιταγές και χρηματικά γραμμάτια δεν γίνονται δεκτά.

Οι υπηρεσίες κοινού λειτουργούν καθημερινά από 08.00' έως 13.00'

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ